sale&pepe

POMODORI CONFIT
CON RISO E POLPO

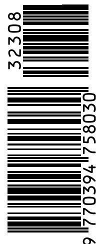
pag. 41

SALEPEPE.IT

AGOSTO 2023 - € 4,50

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 36 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo 8,50

Stile Italia Edizioni



Verdure ripiene

Regine dell'estate, si concedono farciture ghiotte e sfiziose

Conserve sotto vetro

Per fermare il tempo con sottoli, chutney e confetture

Bistecca party

Griglie roventi per Ferragosto: spazio ai tagli contemporanei

Variopinti paciughi

Voluttuosi strati di gelato si alternano a frutta e sciroppo



ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI

519 aziende
associate

16 denominazioni
di cui 4 D.O.C.G.



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI







Le trofie con crema di zucchine e pancetta (pagina 110), da sposare a un bianco o rosato dei Colli Euganei, di cui raccontiamo nel servizio Enoteca; la frutta sciroppata (pagina 20) dal servizio Delizie sotto vetro; il paciugo alla ligure (pagina 60) dal servizio Un gran paciugo.







Sommario *agosto*

9 Storie di cucina
Vigneti e mosaici
In un fazzoletto di terra friulana, la più piccola Doc regionale e grandi tesori di cultura e pasticceria

14 Tema del mese
Delizie sotto vetro
Salse, chutney, confetture... Scorte golose per riscaldare l'inverno con i sapori d'estate

26 Ricetta gourmet
Spaghetti alla Nerano
Un piatto contadino diventato famoso grazie a un eccentrico principe napoletano

30 Luoghi eccellenti
Argentario
Il promontorio toscano, meta di vacanze da sogno, svela la sua laboriosa anima rurale

38 Bontà di stagione
Verdure ripiene
Eccole in tante originali declinazioni, da gustare tiepide o fredde, a casa o in spiaggia

44 Scelti da Sale&Pepe
Vigili in cucina
Tra gloriose ricette e consigli di sicurezza, il corpo dei pompieri è protagonista di un libro esclusivo

50 La dolce vita
Un gran paciugo
Storia, miracoli e rivisitazioni di un dolce storico, nato nella mitica piazzetta di Portofino

64 Passioni
Bistecca party
Dalla flap meat al tomahawk, i tagli e le cotture ideali per una grigliata in stile Usa

75 Speciale vino
Andar per cantine, l'estate nel calice
Etichette eccellenti (e per ognuna la ricetta perfetta) in un excursus lungo tutto lo Stivale

82 Living
Pranzo in quota
Aria fresca e tavola calda: l'abbinata vincente per una ritirata in controtendenza

92 Tappe del gusto
Melone mantovano Igp
Liscio, retato o costoluto, è sempre una garanzia per gusto e profumo

98 Tecniche
Pasta scura
Preparata con l'aggiunta di spinaci, cacao o nero di seppia si sposa con sfiziosi sughi di stagione

106 Enoteca
Colli Euganei
Qui si coglie la piena vocazione veneta per vini pregiati, versatili e... di tutti i colori

RUBRICHE

13 Eventi
Il gusto di star bene
On e off line

37 In cerca di nuovo
Mode e manie
Decor, design e dintorni

49 A proposito di vini
I magnifici 7
Varietà, abbinamenti, cultura

97 Se il cibo cambia la terra
Pesci protetti
Buone azioni per vivere meglio

102 Utile e dilettevole
Frullatore
Storie di oggetti in cucina

112 Made in Italy
Schüttelbrot
Conoscere e gustare le eccellenze







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

MASSIMO MONTANARI
PROFESSORE EMERITO DELL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, FONDATORE DEL MASTER "STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE", CI RACCONTA DI UN'ABILITÀ ANTICA: QUELLA DI "INTRAPPOLARE" LE STAGIONI METTENDO FRUTTI E ORTAGGI SOTTO VETRO (A PAGINA 14).

ERNESTO LOMBARDO E DAVIDE MORRONE
LO CHEF E IL VIGILE DEL FUOCO. INSIEME A TUTTO IL CORPO DEI POMPIERI, HANNO MESSO A PUNTO UN LIBRO RICCO DI RICETTE NATE IN CASERMA E CONSIGLI PER EVITARE INCIDENTI DOMESTICI. UN'IDEA INTRIGANTE, CHE NASCE DA UN SOGNO... (A PAGINA 44).

ALFONSO CAPUTO
CHEF STELLATO E PATRON DELLA TAVERNA DEL CAPITANO DI MARINA DEL CANTONE (NA), SVELA TUTTI I SEGRETI PER PREPARARE I MIGLIORI SPAGHETTI ALLA NERANO, UN PIATTO STORICO LOCALE, IN CARTA DA 50 ANNI (A PAGINA 27).

indice delle ricette

AGOSTO 2023

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Catalana di gamberi con salse gialla e rossa 81
Gamberoni agli aromi 81
Terrina di polpo con pesto 81
Schiaccia alle acciughe di Porto Santo Stefano 34
Strudel di crauti rossi 90

Primi e piatti unici

Carbonara di pesce spada alla salvia 81
Insalata di pollo e riso nero con olive e radicchio 81
Insalata di riso nero con melone, verdure e speck 96
Insalata di Schüttelbrot con spinacini e pomodori 113
Maltagliati al nero di seppia 99
Maltagliati al nero di seppia con seppie e datterini 100
Panzanella in stile gazpacho 103
Pappardelle al cacao 99
Pappardelle al cacao in crema di peperoni 100
Parmigiana di melanzane di Vigata 47
Pasta con alici fresche, pomodorini e stracciatella 46
Peperoni con gamberi e fregola 43
Pomodori confit con riso e polpo 41
Ravioli di segale alla toma e spinaci 90
Spaghetti alla Nerano 28
Taglierini agli spinaci 99
Taglierini agli spinaci con verdurine fritte 100
Tortelli maremmani 34
Trofie con crema di zucchine e pancetta 110
Zucchine con spaghettini piccanti 43
Zuppetta con pomodorini gialli, melone e scampi crudi 96

Secondi

Caldaro 34
Flank steak con le pannocchie 71
Flap meat al bbq con le pesche 72
Flat iron steak all'ananas 71
Hanger steak al forno con ratatuia 72
Melanzane con carne e pomodoro 43
Skirt ai tre tipi di pepe con cipollotti 72
Straccetti di pollo con caponata di melanzane 108
Tomahawk con burro aromatizzato 71
Trotelle in camicia 87

Contorni, verdure, salse e confetture

Confettura di more e pesche tabacchiere 24
Confettura di pomodori e prugne 24
Chutney di stagione 20
Frutta sciroppata 20
Melanzane allo za'atar 42
Patate Hasselback 88
Peperoni arrostiti in olio e limone 24
Salsa di pomodori arrostiti 20

Dessert e bevande

Dolce di Aquileia a modo nostro 10
Paciugo alla banana con mousse di cioccolato all'acqua e popcorn al caramello 55
Paciugo al caffè, zabaione e tartufini 60
Paciugo alla crema con pistacchi sabbiati e fragole sciroppate 60
Paciugo alla ligure 60
Paciugo al cocco e mango con albicocche e yogurt al lime 60
Paciugo al limone e lampone con melone e cialde 60
Semifreddo al Porto con palline di melone 96
Torta di saraceno 90
Tortine soffici alla pesca 109

"Questa scuola è stata la mia Hogwarts"

***Matilde Pettini**, diplomata nel 2017, oggi è manager di una trattoria storica*

"Questa scuola forma il pensiero, non solo la tecnica"

***Daniele Vitiello**, diplomato nel 2019 ha aperto un ristorante a Malta*

Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu Firenze, formiamo gli chef di domani.

CORSI PROFESSIONALI	
Inizio lezioni 18 Settembre	**Corso per Cuoco Cordon Bleu** **Le basi tecniche della cucina**
Inizio lezioni 2 Ottobre	**Corso Professionale di** **Alta Pasticceria**
CORSI ACCADEMICI	
Inizio lezioni Ottobre 2023	**European Bachelor triennale in** **Arti della Cucina Italiana**



SCUOLA DI ARTE CULINARIA

FIRENZE 1985

cordonbleu-it.com



E inoltre, corsi amatoriali di cucina e pasticceria per tutti i livelli





Vigneti e mosaici

ALLA SCOPERTA DELLA DOC FRIULI AQUILEIA E DEI SUOI TESORI. DALLA VITICOLTURA, AI BORGHI ANTICHI, TRA SITI UNESCO E UN DOLCE SEGRETO

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello, in cucina Elena Tettamanzi

Ogni tanto succede: mi hanno fatto la caricatura e l'hanno anche stampata sul frontespizio del libretto della manifestazione "Esplorâ", scritto proprio così, alla friulana, con l'accento circonflesso. Tutta colpa di quei buontemponi dei soci del Consorzio Tutela vini Doc Friuli Aquileia, che mi hanno invitata a scoprire la più piccola Doc della Regione: 450 ettari vitati compresi tra 16 Comuni. Un rettangolo di terra che paesaggisticamente parte dalla laguna di Grado (che non è compresa nella Doc) e arriva a Trivignano Udinese, una trentina di chilometri di lunghezza per un po' più di dieci di larghezza che contengono ben due siti Unesco (l'area archeologica di Aquileia e Basilica Patriarcale e la città fortezza di Palmanova) e due dei borghi più belli d'Italia (Clauiano e Strassoldo). In questo lembo di terra si produce e commercializza il vino da oltre 2000 anni e i soci del Consorzio, molto coeso e partecipato (20 membri di cui 17 cantine che producono e imbottigliano) sono consapevoli del valore di questo passato e lavorano per l'evoluzione vitivinicola della denominazione. Oggi su questi terreni di grande variabilità (ghiaia, argilla e sabbia), nascono i vini della Doc Aquileia. Tra i bianchi più importanti il Friulano, la Malvasia istriana e il Traminer e tra i rossi il Refosco dal peduncolo rosso e il Merlot (ma vi consiglio anche il Pinot bianco, il Sauvignon e il Cabernet Franc). Per assaggiarli non rimane che praticare del sano enoturismo in auto o in bici (il territorio è attraversato dalla ciclabile Alpe Adria) perché i 15.500 ettolitri prodotti annualmente in parte vanno all'estero e in parte si assaggiano in cantina o nei ristoranti della zona: sulla road map pubblicata nel sito del Consorzio sono segnalate le cantine e il territorio da visitare. Come il borgo di Clauiano, che alla vista può passare inosservato per la cortina continua di case fatte di pietre e sassi con grandi portali d'accesso che nascondono vigneti e meravigliosi giardini, aperti al pubblico in occasione di mostre o manifestazioni. A soli 5 km c'è Palmanova, la città fortezza costruita nel 1593 dalla Repubblica di Venezia contro le incursioni turche e le mire espansionistiche degli Asburgo. Una meraviglia a forma di stella a nove punte formata da tre cerchie murarie concentriche. Non perdetevi l'anello delle fortificazioni, 4,3 km da percorrere in bici, a cavallo o a piedi… e la visita alle gallerie di contromina lungo la cinta dei bastioni scoperte nel 2017. Infine, prima di buttarsi tra i silenzi della laguna di Grado, dulcis in fundo (è proprio il caso di dirlo) ecco Aquileia, un tempo importantissima città romana e dal 1998 sito Unesco per la sua area archeologica straordinaria e per la basilica Patriarcale che lascia a bocca aperta: tra il suo pavimento e la cripta, posta sotto il campanile, si sono conservati perfettamente 750 mq di mosaici paleocristani. In onore di tanta bellezza la pasticceria Mosaico ha creato il Dolce Aqvileia. La sua ricetta è segreta: un concentrato di noci caramellate, fichi e miele racchiuso in una frolla croccante di farina di farro. Assaggiata, comprata e portata a Milano con un'irresistibile tentazione di replicarla. Ma è solo grazie alle dritte di Paolo Zerbin, titolare della pasticceria, che pur tenendo fede alla promessa fatta a sua madre di non rivelare le dosi, che il dolce ha preso vita nella nostra cucina. Come copia, non come originale.



DOLCE DI AQUILEIA A MODO NOSTRO

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 50 MINUTI

per la frolla 250 g di farina di farro – 100 g di burro morbido – 100 g di zucchero – 1 uovo – 1 pizzico di sale – farina e burro per lo stampo
per il ripieno 200 g di zucchero – 250 ml di panna fresca – 100 g di noci – 40 g di uvetta – 40 g di fichi secchi – 1 cucchiaino di miele

1 Preparate la frolla. Amalgamate con le mani il burro e farina per ottenere un composto sbriciolato. Unite lo zucchero, l'uovo e il sale e lavorate brevemente la pasta finché sarà omogenea. Avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo mentre preparate il ripieno.

2 Fate ammorbidire l'uvetta in acqua. Versate lo zucchero in una pentola con i bordi alti e cuocete su fiamma dolce fino al crearsi di un caramello ambrato. Abbassate il fuoco al minimo e aggiungete la panna, poca alla volta, mescolando. Trasferite il caramello in una ciotola e incorporate il miele, l'uvetta sgocciolata, i fichi tagliati a pezzetti e le noci tritate grossolanamente; lasciate raffreddare.

3 Imburrate e infarinate una teglia di 20-22 cm di diametro. Dividete la frolla in 2 parti, una un po' più grande dell'altra e stendetele in 2 dischi. Foderate la teglia con il più largo, riempite con la farcia e coprite con la frolla rimasta: sigillate il bordo del dolce pizzicandolo tutto intorno. Bucherellate la superficie con una forchetta e infornate a 180° per 35-40 minuti. Lasciate raffreddare la torta prima di sformarla.

Sapori antichi
Il Dolce Aqvileia, cui ci siamo ispirati, è un omaggio al passato della città. È nato nella pasticceria Mosaico, che dal 1992 attira i golosi nel locale davanti alla Basilica; da non perdere anche i dolci regionali e quelli senza glutine, senza latticini e vegani. Il titolare Paolo Zerbin propone anche corsi di pasticceria per grandi e piccini da Cocambo, una mini torrefazione di caffè e laboratorio di cioccolato.




LUNA DI PONCA
2023
trebicchieri
GAMBERO ROSSO
LUNA DI PONCA
n° /6096

i feel good
sale&pepe





Il gusto di star bene

VI PRESENTIAMO *I FEEL GOOD,* AMPIO PROGETTO DEDICATO AL BENESSERE E AI PICCOLI GRANDI PIACERI QUOTIDIANI


ISTOCKPHOTO

Un assaggio gourmand. Una rigenerante corsa al parco. L'irrinunciabile rito del caffè al bar. Una sessione di pilates. Un panino addentato seduti sull'erba di un prato. L'incontro con una persona speciale. Un bagno nel mare più azzurro che mai. La domenica dalla nonna. Un acquisto particolare. Ma anche un dolce per chi deve limitare gli zuccheri.

Per raccontare e (ri)scoprire quello che ci fa star bene e tutti i piccoli atti che ci emozionano e danno qualità alle nostre giornate, nasce **I feel good**, un progetto multimediale e multidisciplinare realizzato da *Sale&Pepe*, *DonnaModerna*, *StarBene*, *CasaFacile* e *Confidenze,* che culmina a ottobre in una duegiorni di workshop, conferenze, lezioni ed esperienze. Nell'occasione usciremo con un numero monografico, che racconta il cibo come gusto, salute, cultura e condivisione. Nell'attesa sul nostro sito trovate uno speciale con consigli e ricette di benessere e una rassegna di riti conviviali in giro per il mondo.

DOVE, COME E QUANDO

VI ASPETTIAMO A MILANO IL **14 E 15 OTTOBRE** AL NOSTRO **EVENTO LIVE**. LA MANIFESTAZIONE HA ACCESSO GRATUITO E SI SVOLGE PRESSO LA FONDAZIONE RICCARDO CATELLA (IN UNO SPLENDIDO EDIFICIO ALL'OMBRA DEL BOSCO VERTICALE, FOTO IN ALTO). TROVATE IL NOSTRO SPECIALE SUL **SITO** (SALEPEPE.IT/I-FEEL-GOOD). SEGUITECI SUI **SOCIAL** PER AGGIORNAMENTI!



Delizie sotto vetro

NATE PER FARE SCORTE ALIMENTARI IN VISTA DELL'INVERNO, LE CONSERVE FERMANO IL TEMPO SIGILLANDO SAPORI E PROFUMI PER GODIBILI CONSUMI FUTURI, IN BARBA ALLE STAGIONI, DAI CHUTNEY ALLE SALSE PASSANDO PER CONFETTURE REMIX

a cura di Silvia Bombelli, testi di Massimo Montanari, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini



Si ringrazia il Terzo Orto dell'Associazione Parco Segantini per l'ospitalità offerta per la realizzazione di questo servizio. In queste pagine: barattoli Tescoma, contenitori Bottiglie e vasi, cestino Peraga Garden Center. Indirizzi a pagina 114



Proverbi come "il frutto non è buon fuor di stagione" o "ogni frutto alla sua stagione" rispecchiano un principio fondamentale che per millenni ha accompagnato la cultura del cibo: il rispetto dei tempi naturali, sorretto dall'idea che il cibo di stagione è migliore sul piano del gusto, nonché della salute – due piani, il gusto e la salute, che la tradizione dietetica e gastronomica riteneva strettamente connessi. Però, la tradizione insegnava anche a superare le stagioni, a prolungare la vita dei prodotti oltre il loro ciclo naturale. Elaborare metodi efficaci di conservazione è stato fin dall'antichità un obiettivo primario delle società umane. Energie, intelligenza e fantasia furono dedicate a questo obiettivo, così la società contadina poteva meglio difendersi dai rischi della penuria e della fame. Come ha scritto il sociologo Girolamo Sineri, «la conserva è ansia allo stato puro». Ma è anche una scommessa sul futuro: «Chi farebbe mai più marmellate se non avesse la speranza di vivere almeno il tempo di poterle mangiare?». Ansia e fiducia sono i primi ingredienti che attivano la cultura della conserva. Poi arrivano la tecnica e l'esperienza: molte pratiche di conservazione – essiccare i prodotti col sale o col fumo, lasciarli fermentare, immergerli nell'aceto o nell'olio, nel miele o nello zucchero – furono messe a punto per "correggere" le stagioni o "intrappolarle". Magari costringendole a coesistenze innaturali: a me, per esempio, è capitato di assaggiare una confettura di albicocche e mandarini, ossia l'estate a braccetto con l'inverno. I frutti, in quei barattoli, si incontrano e si mescolano noncuranti del clima, del luogo, del tempo. In altri barattoli, ben protette da un velo di aceto, le verdure possono confondersi in una giardiniera che evoca l'orto, ma anche il giardino dell'Eden, dove (assicura la Bibbia) i nostri primogenitori non conoscevano stagioni. Né ci sono stagioni nel favoloso Paese di Cuccagna, il luogo in cui la fame non esiste e tutto è a portata di mano. Contemporaneamente. Dopo le conserve domestiche, a iniziare dal XIX secolo arrivarono quelle industriali. Qualcuno ricorderà lo slogan della più antica industria conserviera italiana, «Come natura crea/Cirio conserva», a significare che l'intervento dell'uomo blocca il processo naturale e mantiene intatto (diciamo: abbastanza simile) il sapore originario degli alimenti, mentre le tecniche più tradizionali, come l'uso del sale o dell'aceto, o la pratica della fermentazione, modificano decisamente il gusto dei prodotti. In ogni caso, le tecnologie moderne ripropongono in chiave nuova una cultura antichissima: perfino il sottovuoto ha una lunga storia, se pensiamo che Aristotele suggeriva di conservare le mele in uno strato di argilla. C'è ancora una considerazione da fare. La cultura della conserva, quasi per magia, riesce a tenere insieme due percorsi della storia dell'alimentazione che sembrerebbero divergere: quello della fame e quello del piacere. Perché è la paura della fame, forse, a suggerire l'invenzione di queste pratiche. Ma il cibo che si conserva serve anche al mercato, potendo viaggiare a lungo e lontano. Ecco, dunque, fiorire le specialità che arricchiscono il patrimonio gastronomico di ogni paese: sottoli, sottaceti, confetture, oltre ai formaggi e ai salumi. Questa storia sembra volerci dire che non solo il lusso e il potere, ma anche il bisogno e la povertà sono capaci di straordinarie invenzioni. L'importanza delle conserve nella storia è anche quella di essere un punto d'incontro fra la cultura delle classi subalterne e quella delle élite. Ecco come l'uomo ha imparato a giocare con il tempo, coordinata "naturale" dell'esistenza che assume, così, una fisionomia assolutamente culturale.

Massimo Montanari, professore emerito dell'Università di Bologna, fondatore del master "Storia e cultura dell'alimentazione"







In questa pagina: tagliere e canovacci Landmade. Indirizzi a pagina 114

PEPERONI ARROSTITI IN OLIO E LIMONE

pag.24







SALSA DI POMODORI ARROSTITI

pag.20

CHUTNEY DI STAGIONE
pag. 20



In queste pagine: abito Liberty, vassoio e ciotola Etsy, tagliere e coltello Habitat Italia. Indirizzi a pagina 114

Artusi e la conserva di pomodoro

ANCHE PELLEGRINO ARTUSI, NEL MANUALE CHE FONDA LA CUCINA ITALIANA MODERNA, SI OCCUPA DI CONSERVE: «FANNO MOLTO COMODO NELLE FAMIGLIE PERCHÉ ENTRANO SPESSO NELLA COMPOSIZIONE DEI PIATTI», DICE NE *LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE* DEL 1891. PARTICOLARE ATTENZIONE EGLI DEDICA ALLA CONSERVA DI POMODORO, CHE PROPRIO ALLORA DIVENTA UN MUST DELLA CUCINA NAZIONALE. QUI COME ALTROVE ARTUSI È PERFETTO INTERPRETE DI UNA CULTURA, COME QUELLA ITALIANA, CHE SI MUOVE ALL'INSEGNA DELLA LIBERTÀ E DELLA VARIANTE. «MOLTI SONO I METODI PER FARLA ED OGNUNO DÀ LA PREFERENZA AL SUO: IO VI DESCRIVERÒ QUELLO DA ME ADOTTATO E CHE SEGUO DA MOLTI ANNI PERCHÉ ME NE TROVO BENE», SPIEGA. SCHIACCIA I POMODORI, NE RIDUCE LA POLPA, LI METTE IN BOTTIGLIE, LE TURA CON TAPPI DI SUGHERO, LE LEGA CON LO SPAGO E LE FA BOLLIRE IMMERSE NELL'ACQUA FINO AL COLLO. QUESTA È LA SUA RICETTA MA «HO SENTITO DIRE CHE METTENDO A RISCALDARE LE BOTTIGLIE VUOTE ENTRO UNA STUFA E RIEMPIENDOLE QUANDO SONO CALDE NON OCCORRE FAR BOLLIRE LA CONSERVA NELLE BOTTIGLIE; MA QUESTA PROVA IO NON L'HO FATTA», DICE. LA SCIENZA DI ARTUSI È DAVVERO UNA SCIENZA SPERIMENTALE.

SALSA DI POMODORI ARROSTITI

PER 6 VASETTI DA 250 ML
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 25 MINUTI

1,5 kg di perini maturi – 2 cipolle bianche – 4 spicchi di aglio – 2-3 peperoncini piccanti – 2 cucchiai di aceto di mele o di sherry – 1/2 cucchiaino di zucchero – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sterilizzate i vasetti nel forno a 180° per 30 minuti, oppure fateli bollire in una pentola di acqua per 15 minuti.
2 Tagliate a metà i perini dall'alto verso il basso, eliminate i semi e appoggiateli su una teglia ricoperta di carta forno con la parte tagliata verso il basso. Aggiungete gli spicchi d'aglio tagliati a fettine e le cipolle a fette spesse; salate le verdure e condite con un giro d'olio.
3 Cuocete in forno a 180° finché la buccia dei pomodori è leggermente abbrustolita e togliete la teglia dal forno. Spellateli appena sono tiepidi. Mettete tutte le verdure e i peperoncini nella brocca del mixer e tritate grossolanamente. Regolate di sale, unite poco zucchero e l'aceto per equilibrare l'acidità. Riempite i vasetti sterilizzati e chiudeteli.
4 Sistemate i vasi in una pentola alta, separandoli con un canovaccio. Copriteli di acqua fredda superando i coperchi di 5 cm. Portate ad ebollizione e sterilizzate le conserve per 30 minuti. Spegnete la fiamma, dopo 10 minuti estraete i vasi con cautela, metteteli sopra un tagliere di legno e copriteli con un panno. Lasciateli raffreddare. I coperchi verranno risucchiati verso l'interno perché si forma il vuoto. Così rimangono perfettamente sigillati. Conservateli al buio e al fresco per 3 mesi. Dopo l'apertura conservateli in frigorifero e consumateli entro 4-5 giorni. Servite, se vi piace, come condimento per ogni tipo di pasta, oppure sopra una bruschetta o una frittella leggermente agliate.

CHUTNEY DI STAGIONE

PER 4 VASI DA 350 ML
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI

500 g di zucchine grandi – 300 g di peperoni verdi – 300 g di cipolle – 2 mele acidule piccole – 200 g di uvette – 1 cucchiaino di peperoncino in fiocchi – 200 g di zucchero di canna integrale – 3 dl di aceto di mele – 25 g di zenzero fresco – 6 chiodi di garofano – 1/2 cucchiaino di semi di coriandolo – 1 cucchiaino di pepe nero in grani – sale

1 Sterilizzate i vasi in forno a 180° per 30 minuti. Spegnete e lasciateli raffreddare in forno. Mettete in un quadrato di garza di cotone pulito le spezie, tranne lo zenzero. Chiudetela e legatela con un filo di cotone.
2 Lavate e pulite la frutta e la verdura. Tagliatela a dadini della stessa dimensione. Mettete i peperoni e le cipolle in una grande casseruola di acciaio. Aggiungete l'aceto, 1 cucchiaino di sale, lo zucchero, la garza con le spezie e lo zenzero lavato e tagliato a fette.
3 Portate lentamente a bollore, quindi aggiungete le mele, le zucchine, le uvette e il peperoncino in fiocchi. Cuocete per un'ora a fuoco dolce mescolando spesso. Se il liquido si restringe troppo rapidamente, aggiungete mezzo bicchiere di acqua (in alternativa, se vi piace, potete usare succo di mela mescolato con 2 cucchiai di aceto di mele).
4 Dopo 1 ora togliete la garza con le spezie, cuocete ancora per 5 minuti e trasferite il chutney nei vasi, premendo bene con un cucchiaio per evitare che si formino bolle d'aria. Chiudete, copriteli e lasciate raffreddare completamente. Dovreste sentire il rumore dei coperchi che si contraggono quando si forma il vuoto. Lasciate riposare il chutney per 4 settimane prima di servirlo con formaggi, sia freschi che maturi. Una volta aperto, conservate in frigorifero per 4-5 giorni. Accompagnate, se vi piace, con formaggi freschi, come il quartirolo, o stagionati, come una toma di montagna.

FRUTTA SCIROPPATA

PER 2 VASI DA 1 LITRO
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA

6 percoche mature e sode (1 kg circa) – 1 kg di albicocche – 15 mandorle – 1 baccello di vaniglia – 2 rametti di verbena fresca – 2 tazze di zucchero di canna chiaro

1 Sterilizzate i vasi mettendoli in forno a 120° per 20 minuti. Lasciateli nel forno spento.
2 Sciacquate la frutta. Tagliate a metà le percoche, eliminate i noccioli e sbucciatele, se preferite. In realtà questi frutti hanno una buccia molto sottile e si può lasciare. Snocciolate le albicocche, tagliate a metà le mandorle e inserite mezza mandorla al posto del nocciolo in ogni parte di albicocca.
3 Versate 3 tazze d'acqua e metà dello zucchero in due pentole. Portate a ebollizione per ottenere due sciroppi. Aggiungete in una pentola la verbena e nell'altra la vaniglia tagliata a metà. Immergete e cuocete a piccolo bollore le pesche con la verbena per 8 minuti e le albicocche con la vaniglia per 3 minuti.
4 Trasferite la frutta nei rispettivi vasi, estraendoli caldi dal forno con le pinze da cucina o un guantone pulito. Versate lo sciroppo caldo di ciascuna fino a coprirle completamente. Passate un coltello lungo il bordo per far fuoriuscire le bolle d'aria. Inserite un dischetto di plastica per tenere la frutta sommersa nello sciroppo. Chiudete i vasi e lasciate raffreddare per 30 minuti. Conservate al fresco.
Dopo l'apertura tenete i vasi in frigorifero e consumate entro 4-5 giorni. Servite, se vi piace, con yogurt greco o gelato alla vaniglia.

FRUTTA SCIROPPATA



Sotto: ciotole Landmade, barattoli Tescoma, cestino Peraga garden center. Indirizzi a pagina 114

CONFETTURA DI POMODORI E PRUGNE
pag.24



Sotto: barattoli Tescoma, vassoio Labelemmaüs, tessuto C&C Milano. Nella pagina accanto: vassoio e scatola Pamono, barattoli Tescoma, sedia Design Market. Indirizzi a pagina 114







CONFETTURA DI MORE E PESCHE TABACCHIERE

pag.24

Conserve e alchimia

"IL CONFETTURIERE, L'ALCHIMISTA, IL CUCINIERE PIEMONTESE DI REAL CASA SAVOIA È UN RICETTARIO PUBBLICATO A TORINO NEL 1854 DA TEOFILO BARLA". CHE C'ENTRA L'ALCHIMIA CON L'ARTE DEL "CONFETTARE", OVVERO METTERE IN CONSERVA FRUTTI E VERDURE CON L'AIUTO DELLO ZUCCHERO? LA COSA POTREBBE STUPIRE, MA È INTERESSANTE CHE IL PIÙ ANTICO RICETTARIO DI CONFETTERIA SIA OPERA DI NOSTRADAMUS, IL MEDICO, SCIENZIATO, ALCHIMISTA PROVENZALE NOTO ANCHE COME MAGO, ASTROLOGO E PROFETA. DOPO AVER SCRITTO UN TRATTATO SUI COSMETICI, NEL 1556 VI AGGIUNGE UNA PARTE DEDICATA ALLE CONSERVE. LO STILE È RIGOROSO, LE INDICAZIONI PER FARE CONFETTURE, MARMELLATE, GELATINE, MOSTARDE SONO DI GRANDE PRECISIONE. NOSTRADAMUS È TUTT'ALTRO CHE ESOTERICO E MISTERIOSO, ANZI DICHIARA DI VOLER CONDIVIDERE I SUOI SAPERI CON TUTTI: «HO VOLUTO CHE QUELLO CHE IO SO FOSSE CONOSCIUTO». MA C'È FORSE UNA SOTTILE CORRISPONDENZA FRA IL GASTRONOMO E L'ALCHIMISTA: GRAZIE ALLO ZUCCHERO, FRUTTI E VERDURE SI PRESERVANO DALLA CORRUZIONE; QUESTO POTREBBE PRESERVARE ANCHE CHI LI CONSUMA? QUESTIONE ESSENZIALE PER CHI RICERCA L'ELISIR DI LUNGA VITA.

CONFETTURA DI POMODORI E PRUGNE

PER 4 VASETTI DA 3 DL
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI

500 g di prugne scure – 500 g di pomodori perini, cuore di bue o misti – 300 g di zucchero di canna chiaro – 1 limone – 1 stecca di cannella – 2 chiodi di garofano

1 Immergete i pomodori per 20 secondi in acqua bollente, scolateli, passateli sotto l'acqua fredda, spellateli e tagliateli a dadini. Snocciolate le prugne e tagliatele a pezzetti. Metteteli in una casseruola d'acciaio, aggiungete lo zucchero, il succo del limone, la cannella e i chiodi di garofano. Coprite e lasciate macerare per 3 ore.
2 Mettete la casseruola sul fuoco e cuocete a bollore vivace per 30-40 minuti per far evaporare l'acqua di vegetazione dei pomodori. Per testare la corretta consistenza della confettura mettete qualche cucchiaio di metallo in freezer. Dopo 30 minuti di cottura estraete un cucchiaio freddo e metteteci sopra un cucchiaio di confettura. Inclinate il cucchiaio per vedere quanto rapidamente scorre la confettura e valutarne la densità. Sarà pronta quando scenderà lentamente dal cucchiaio, sarà lucida e piuttosto consistente.
3 Versate la confettura nei vasetti già sterilizzati in forno a 180° per 30 minuti. Chiudeteli subito e rovesciateli a testa in giù fino a completo raffreddamento. Durano 6 mesi chiusi e conservati in luogo fresco. Una volta aperti, teneteli in frigorifero e consumate entro 4-5 giorni.

CONFETTURA DI MORE E PESCHE TABACCHIERE

PER 4 VASETTI DA 3 DL
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI

1 kg di pesche tabacchiere – 250 g di more – 400 g di zucchero di canna chiaro – il succo di 1 limone

1 Lavate le pesche, eliminate il nocciolo, sbucciatele se lo preferite e tagliatele a tocchetti. Mettetele in un'ampia casseruola di acciaio, aggiungete lo zucchero, le more e il succo di limone. Coprite e fate riposare in frigorifero per tutta la notte. Il mattino la frutta sarà immersa in un denso sciroppo.
2 Ponete la casseruola sul fuoco e portate lentamente ad ebollizione. Cuocete per 5 minuti a fiamma vivace. Sgocciolate la frutta con un colino a rete e mettetela in una ciotola. Riportate a ebollizione lo sciroppo e fate bollire per altri 5 minuti. Rimettete la frutta nella casseruola e cuocetela insieme allo sciroppo per altri 5 minuti. Ripetete l'operazione di sgocciolare la frutta e ridurre lo sciroppo separatamente per altre 2 volte.
3 L'ultima volta lasciate bollire la marmellata per 10 minuti anziché 5 e poi versatela nei vasi che avrete già sterilizzato in forno a 180° per 30 minuti. Chiudeteli, appoggiateli su un tagliere di legno a testa in giù e lasciate raffreddare. Si conserveranno in un luogo fresco per 6 mesi. Dopo l'apertura teneteli in frigorifero e consumate entro 4-5 giorni. Accompagnate, se vi piace, con crostini morbidi di pane alle noci.

PEPERONI ARROSTITI IN OLIO E LIMONE

PER 4 VASETTI DA 3 DL
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI

2 kg di peperoni rossi carnosi – 8 spicchi di aglio – 1 limone grande – 0,5 dl di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sterilizzate i vasi in forno a 180° per 30 minuti. Lavate e asciugate i peperoni. Ungetevi le mani con un cucchiaio di olio e passatele sopra ai peperoni. Allineateli in una teglia e cuoceteli sotto il grill del forno rigirandoli spesso per abbrustolirli su tutti i lati. Trasferiteli in un sacchetto e lasciateli intiepidire.
2 Spellateli, eliminate il picciolo e i semi; tagliateli a falde. Versate in una casseruola l'aceto, 2 cucchiaini rasi di sale, l'aglio tagliato a fettine e 4-5 dl di olio. Portate lentamente a ebollizione, aggiungete il succo del limone, mescolate con un cucchiaio di legno e spegnete.
3 Riempite i vasi sterilizzati con i peperoni preparati unendo un po' d'olio aromatizzato tra uno strato e l'altro. Terminate coprendo i peperoni con 1 cm d'olio e manteneteli sommersi inserendo gli appositi dischetti di plastica; chiudete subito con il coperchio.
4 Sistemate i vasi in una pentola alta, separandoli con un canovaccio. Copriteli di acqua fredda superando di 5 cm i coperchi. Portate a ebollizione e sterilizzate per 30 minuti. Spegnete la fiamma e dopo 10 minuti estraete i vasi con cautela. Metteteli sopra un tagliare di legno e copriteli con un panno. Lasciateli raffreddare. Quando i coperchi saranno risucchiati verso l'interno, si sarà formato il sottovuoto. Conservateli al buio e al fresco per 3 mesi. Dopo l'apertura trasferiteli in frigorifero e consumate entro 4-5 giorni. Serviteli, se vi piace, su una fetta di pane croccante spalmata di formaggio fresco di capra con qualche foglia di origano fresco.







I NUOVI FORMATI DELLO SPECK ALTO ADIGE IGP

L'AUTENTICO SPECK ALTO ADIGE IGP NELLA FORMA MIGLIORE PER OGNI TIPOLOGIA DI RICETTA: **CUBETTI, STICK E JULIENNE**

A volte lo stesso ingrediente ha una resa diversa secondo il formato. Chi ama l'autentico Speck Alto Adige IGP oggi può utilizzarlo nella sua forma migliore per ogni preparazione: deliziosi cubetti per primi e secondi, sfiziosi stick per gli aperitivi, eleganti sfoglie julienne per insalate, paste e zuppe. L'idea innovativa è di Recla, azienda della Val Venosta che porta avanti la tradizione dello speck. Qui i maestri macellai seguono la ricetta di famiglia: un'accurata selezione delle carni, una perfetta combinazione di spezie naturali e un'affumicatura eseguita a freddo con legno di faggio. Questa scelta conferisce un aroma delicato e raffinato preservando i nutrienti dello speck, privo di glutine e lattosio. Dopo almeno 22 mesi di stagionatura lo speck è pronto e Recla realizza Cubetti, Stick e Julienne, veri amici della cucina gustosa, autentica e veloce.

recla.it





GLI AMICI DA TENERE SEMPRE IN CASA

I nuovi formati sono una sicurezza per preparare piatti gustosi in un attimo.

Stick. Tagliati al coltello, sono fini fiammiferi pronti da servire come stuzzichini per l'aperitivo, anche sulle bruschette. Passati in padella aggiungono un elemento croccante a ogni piatto.

Cubetti. Piccoli e pratici, sono ottenuti da un rigoroso taglio al coltello. Teneri e delicati al naturale, acquistano una deliziosa croccantezza se saltati in padella, per dare una marcia in più a primi e secondi.

Julienne. Sfiziose sfoglie di Speck Alto Adige IGP, lunghe e sottilissime, ideali per personalizzare il gusto di insalate, paste, risotti, gnocchi e zuppe. Basta un istante in padella per una consistenza croccante.

Recla



SPAGHETTI alla Nerano

UN PRIMO DI TERRA NATO IN UN BORGO MARINARO DELLA PENISOLA SORRENTINA È DIVENTATO UNA DELLE SPECIALITÀ PIÙ FAMOSE DELLA COSTIERA. A BASE DI POCHI E SEMPLICI INGREDIENTI, IL SUO TRUCCO È LA MANTECATURA

di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni, foto di Laura Spinelli, Bere Giusto di Sandro Sangiorgi

Pasta e "cucuzzielli" (zucchini). Questo il nome della ricetta prima di diventare famosa come spaghetti alla Nerano. Come hanno fatto i pochi, semplici ingredienti di una preparazione contadina a rendere questo piatto uno dei più iconici della penisola sorrentina? La sua fortuna è legata al felice incontro tra un personaggio della gaudente "dolce vita" degli anni Cinquanta e la cucina della trattoria Maria Grazia, sulla spiaggia di Nerano, all'epoca borgo di pescatori non distante dal promontorio di Punta Campanella. In quei formidabili anni, squisito ed eccentrico anfitrione di Capri e della Costiera era il principe Francesco Caravita di Sirignano, erede di un'antica famiglia della nobiltà napoletana, più semplicemente chiamato Pupetto, che qui accoglieva il jet-set internazionale con fiabeschi ricevimenti. Un mito vivente, tanto da ispirare Totò nei panni del personaggio Pupetto Numa de Champs-Elysées nel film *Totò a Colori*.

Una sera il principe di Sirignano, in compagnia di amici (pare anche il conte Fred Chandon, famoso produttore di Champagne), approdò sulla spiaggia ciottolosa di Nerano, frazioncina di Marina del Cantone, dove era anche l'unica trattoria del borgo, Maria Grazia. L'ora era tarda, così il principe e le donne in cucina prepararono una spaghettata utilizzando quel poco che era disponibile: zucchini (probabilmente già fritti per la scapece) e avanzi di formaggi grattugiati. La nascita quasi casuale di quella che sarebbe diventata una delle specialità della costiera venne ricordata da Pupetto di Sirignano molti anni dopo, ospite di un popolare programma televisivo condotto da Maurizio Costanzo.

Come ogni piatto fortunato, gli spaghetti alla Nerano contano interpretazioni che differiscono leggermente per ingredienti e procedimento. C'è chi mette l'aglio e chi no. Per quanto riguarda i formaggi, l'utilizzo del provolone del Monaco è recente, dato che è entrato in auge, per quantitativi di produzione e diffusione, solo negli anni Ottanta e, come spiega lo chef Alfonso Caputo (qui accanto), ha un gusto piccante che lo rende più adatto ad essere degustato tal quale che all'utilizzo in cucina. Più fedeli alla ricetta originaria, invece, sono i residui di caciocavallo ('a capa, cioè la testa), caciotta secca e altri formaggi vaccini. Una prelibatezza locale, in particolare dei vicini Monti Lattari, come pure il burro utilizzato al posto dell'olio per far amalgamare pasta e zucchine. A questo proposito, alcuni ricorrono a uovo o addirittura panna, assolutamente da escludere: l'emulsione che rende gli spaghetti alla Nerano cremosi è dovuta tutta alla giusta mantecatura della pasta, il vero segreto.



BERE GIUSTO

NEGLI ULTIMI ANNI L'ACCOSTAMENTO DEL VINO AL CIBO SI È TRASFORMATO IN UN PERCORSO PIÙ COMPLESSO, IN VIRTÙ DELLA POSSIBILITÀ DI ILLUMINARE I VARI ASPETTI DI UNA RICETTA, AL POSTO DI CERCARE UNA BOTTIGLIA PERFETTA POGGIANDOSI SOLO SUL CONTRASTO DEI SAPORI FONDAMENTALI. GLI SPAGHETTI ALLA NERANO SONO ESEMPLARI PER COME CHIAMANO A SÉ LA VOLUTTUOSA E ARTICOLATA VITALITÀ DEL GRECO DI TUFO, BIANCO DEL SUD CHE NASCE IN UN CONTESTO PEDOCLIMATICO CONTINENTALE. IL "GIALLO D'ARLES" DEL PROFESSOR LUIGI MOIO SA CONTRASTARE LA COMPONENTE GRASSA CON LA SENSAZIONE AFFILATA DELL'ACIDITÀ, SENZA PERDERE LA SANA ABITUDINE A OSPITARE LA COMPLETA SAPIDITÀ DEL PIATTO. NON IMPORTA SE ALLA FINE TROVIAMO UNO DEI DUE SOGGETTI A PREVALERE, RESTERÀ LA SENSAZIONE DI AVER ESPLORATO UNA VARIETÀ SENZA PRECEDENTI.

INTERVISTA



Il capitano della cucina locale

APPASSIONATO SOSTENITORE DELLE PRODUZIONI DI PROSSIMITÀ, SECONDO UN'IDEA DI CUCINA ATTIVISTA E SOSTENIBILE, ALFONSO CAPUTO È LO CHEF PATRON DELLA TAVERNA DEL CAPITANO (TAVERNADELCAPITANO.COM), APERTA NEL 1967 A MARINA DEL CANTONE DAL PADRE SALVATORE. DOPO ANNI DI ESPERIENZA IN CUCINA CON LA NONNA E MAMMA GRAZIA, ALFONSO SI PERFEZIONA CON STAGE PRESSO "GRANDI" DEL CALIBRO DI GUALTIERO MARCHESI E GEORGES BLANC. NEL 1996, A SOLI 26 ANNI, RICEVE LA STELLA MICHELIN E OTTIENE LA SECONDA 10 ANNI DOPO, MANTENUTA PER TRE ANNI.
GLI SPAGHETTI ALLA NERANO SONO NEL MENU DELLA TAVERNA DA PIÙ DI 50 ANNI. CI RACCONTA QUALCHE SEGRETO? TAGLIO LE ZUCCHINE ALLO SPESSORE DI UNA MONETA DA 1 EURO. LE FRIGGO IN OLIO DI SEMI DI ARACHIDE, PIÙ LEGGERO, E LE LASCIO RIPOSARE IN FRIGO PER UN PAIO DI GIORNI, PER RENDERLE MORBIDE. POI LE TRASFERISCO IN UN TEGAME CON CIRCA 5 G DI BURRO PER PERSONA, ABBONDANTE BASILICO, PEPE BIANCO (MENO INVASIVO), I VERMICELLI (QUELLI DEL PASTIFICIO DI MARTINO) MOLTO AL DENTE E UN PO' DELLA LORO ACQUA DI COTTURA. METTO IL TEGAME SULLA PIASTRA (A CASA SI PUÒ FARE UN BAGNOMARIA SULLA PENTOLA UTILIZZATA PER LA PASTA) E FACCIO AMALGAMARE PER 4-5 MINUTI, MESCOLANDO E VERSANDO ANCORA POCA ACQUA DI COTTURA. QUINDI INCORPORO UN MIX DI FORMAGGI GRATTUGIATI (CACIOTTA, CACIOCAVALLO, PROVOLA), UN PO' PER VOLTA PERCHÉ IL CALORE DELLA PASTA LI FAREBBE "FILARE".

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TIPICHE DEL TERRITORIO.

TAVERNA DEL CAPITANO
Piazza delle Sirene 10/11, loc. Nerano, Marina del Cantone, Massa Lubrense (Na), tel. 0818081028
SPLENDIDAMENTE AFFACCIATO SULLA BAIA, È IL RISTORANTE DELLO CHEF STELLATO ALFONSO CAPUTO. I PIATTI SONO A BASE DI PESCE (SOPRATTUTTO AZZURRO) FORNITO DA PESCATORI LOCALI E VERDURE COLTIVATE DAI CONTADINI DELLA ZONA. GRANDI CLASSICI SONO IL CARTOCCIO DI POLPO, IN MENU DAL 2003, IL PALAMITO SU PIETRA DI MARE E GLI SPAGHETTI ALLA NERANO.

MARIA GRAZIA
Via Marina del Cantone 65, loc. Nerano, Massa Lubrense (Na), tel. 0818081001
STORICO LOCALE, APERTO NEL 1901, DOVE SONO NATI GLI SPAGHETTI ALLA NERANO, LA CUI RICETTA È GELOSAMENTE CUSTODITA E TRAMANDATA . SI GUSTANO SULLA VERANDA, DI FATTO SULLA SPIAGGIA, CON VISTA SULLA BAIA. IN MENU PIATTI DI TERRA, COME I PEPERONI RIPIENI, E DI MARE, COME I POLPETTI ALLA LUCIANA, PESCATO DEL GIORNO ALL'ACQUA PAZZA E FRITTURE.

TRATTORIA SCUGNIZZI AL VOMERO
Via Luigi Caldieri, 53/61, Napoli, tel. 0810403392
LOCALE CHE OFFRE PIATTI TIPICI DELLA CUCINA TRADIZIONALE NAPOLETANA BEN FATTI E LOW COST: PASTA CON PATATE E PROVOLA, GENOVESE (COTTA PER 7 ORE), POLPETTE CON UVETTA E PINOLI, PEPERONI RIPIENI, ALICI RIPIENE E FRITTE, TIANA DI RAGÙ, BACCALÀ IN CASSERUOLA, PIZZA FRITTA. VALGONO L'ASSAGGIO GLI SPAGHETTI ALLA NERANO E IL CANNOLO SCOMPOSTO.













SPAGHETTI ALLA NERANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

320 g di spaghetti (o vermicelli) di Gragnano – **700 g di zucchine chiare e piccole (circa 1 una a testa)** – **2 spicchi d'aglio** – **200 g di provola (o caciocavallo)** – **basilico fresco** – **olio extravergine d'oliva leggero** – **sale** – **pepe**

1 Mondate le zucchine e tagliatele a rondelle sottili. Friggetele in padella con abbondante olio. Una volta dorate, scolatele su carta da cucina e fatele riposare, tenendo da parte l'olio.
2 Intanto, grattugiate il formaggio. Lessate gli spaghetti (o i vermicelli) in acqua bollente salata, scolateli bene al dente con un forchettone e conservate l'acqua di cottura.
3 Fate dorare gli spicchi d'aglio vestiti in una padella con 6 cucchiai dell'olio tenuto da parte, levateli e togliete dal fuoco.
4 Passate circa 1 terzo delle zucchine fritte e insaporitele con un pizzico di sale.
5 Trasferite le zucchine passate e quelle a rondelle nella padella con l'olio aromatizzato, unite abbondante basilico, gli spaghetti e iniziate a mescolare, su fuoco molto basso, aggiungendo man mano qualche mestolino dell'acqua di cottura della pasta.
6 A cottura quasi ultimata pepate, cospargete con il formaggio grattugiato, poco per volta, e mescolando bene per mantecare. Completate, a piacere, con una macinata di pepe e foglioline di basilico.

Argentario

NEL SUD DELLA TOSCANA, LO SPLENDIDO PROMONTORIO E I PAESI CONFINANTI OFFRONO UNA NATURA POTENTE, UN MARE PESCOSO, VASTE TENUTE DOVE I BOVINI SONO ALLEVATI ALLO STATO BRADO E CI RACCONTANO DI UN'ENOGASTRONOMIA ARCAICA MA COMPLESSA

a cura di Daniela Falsitta, testo di Ernesto Fagiani, foto di Emanuela De Santis, foto dei piatti di Felice Scoccimarro, in cucina Alessandra Avallone

Lungo la costa sud di Grosseto, da Talamone a Capalbio, la Maremma è punteggiata di tenute, campi coltivati e vigneti scintillanti nella luce azzurra dell'estate. Nel secolo scorso, dopo le prime bonifiche, i contadini dell'interno e dell'Amiata, che vivevano tra monti e boschi impervi, scendevano verso il mare solo nella bella stagione in cerca di lavoro come mietitori o butteri a cavallo. Le attività umane si adattarono definitivamente alla natura della zona negli anni Cinquanta quando la riforma agraria bonificò le ultime paludi costiere sviluppando l'allevamento brado delle mucche maremmane dalle grandi corna a lira. Oggi i butteri rimasti sfoggiano la loro abilità di cavallerizzi nel Rodeo della Rosa, che si svolge ogni agosto nella tenuta dell'Alberese. Eppure, nonostante i mutamenti indotti dall'arrivo dei pastori sardi, che qui hanno portato le tradizioni della pastorizia isolana, e persino dopo la scoperta di queste zone da parte del turismo più chic, la Maremma costiera conserva tuttora la sua unicità. Stili di vita locali e nuove mode hanno trovato un efficace equilibrio nell'elegante borgo di Capalbio, disegnata in case strette e addossate, archi e logge, passaggi e vicoli, mura e castelli. *segue >*

I colori di Cala Grande, a pochi minuti da Porto Santo Stefano, capoluogo dell'Argentario. Il panorama è quello della tenuta vinicola Hortuli Hosiani, specializzata in vini bianchi.



SCHIACCIA ALLE ACCIUGHE DI PORTO SANTO STEFANO

pag.34



Il borgo medievale di Capalbio, visitabile solo a piedi. Dopo aver passeggiato tra i vicoli è possibile percorrere il camminamento della Ronda formato da due cinte murarie, una medievale e l'altra, leggermente più bassa, rinascimentale.





Le Rocca Aldobrandesca di Talamone. A sinistra, le mucche maremmane della tenuta Terre di Sacra dove si affittano diverse ville. A destra, Eva Baratta e Javier Pedrazzini della tenuta Monteti.





Le opere visionarie dell'artista Niki de Saint Phalle nel Giardino dei Tarocchi, un museo a cielo aperto ispirato agli arcani delle carte, realizzato sulla collina di Garavicchio.



TORTELLI MAREMMANI

pag.34



I pescatori della Cooperativa di Orbetello che, oltre al pesce fresco di laguna, vende prodotti ittici come la bottarga di cefalo. A destra: il borgo di Porto Ercole, all'Argentario, e i formaggi di latte vaccino aziendale del caseificio Rustici.





La stessa buona sorte è toccata a Talamone, che con la sua rocca sorveglia gli anfratti rocciosi del golfo e gli yacht ormeggiati nel porto turistico segnando il confine meridionale del Parco Naturale dell'Uccellina comprendente la foce dell'Ombrone e la pineta granducale. Sull'Argentario, promontorio calcareo unito alla terraferma dai tomboli sabbiosi di Giannella e di Feniglia, i resort, le ville e i ristoranti si nascondono nel verde della pineta e della campagna contendendo lo spazio agli oliveti e ai vigneti. Le terrazze coltivate si arrampicano da Porto Ercole e da Porto Santo Stefano lungo i versanti scoscesi del promontorio sulla cui cima sta appollaiato il convento dei Passionisti.

Tornando sulla terraferma, le rovine di Cosa, antica città romana, innalzano le colonne e i grigi muraglioni dei templi tra cespugli aggrovigliati e olivi inselvatichiti mentre accanto a Pescia Fiorentina, l'artista franco-americana Niki de Saint Phalle ha popolato le pendici di un colle di sibilline sculture ispirate ai tarocchi: ricoperte di specchi e tessere coloratissime, le opere luccicano nella macchia mediterranea.

Delle aree di maggior fascino naturalistico, insieme alla duna di Feniglia e all'oasi WWF del lago di Burano, fa parte la laguna di Orbetello. Il pescato delle barche a fondo piatto, saporito e profumato, diverso da quello d'allevamento proveniente dalle vasche che fronteggiano la laguna, è da sempre la base fondamentale della cucina locale. Soprattutto abbonda l'anguilla, catturata con reti a tramaglio e preparata "a scaveccio", cioè infarinata, fritta e marinata con aceto e rosmarino, o più semplicemente "a ginocchioni", cosiddetta perché viene riposta in casseruola piegandola a S, in foggia genuflessa: verrà cotta con aglio, cipolla, prezzemolo, vino bianco e pomodoro fresco. L'anguilla "sfumata", marinata e affumicata, da saltare in padella, è invece una conserva d'origine iberica, eredità di quando Orbetello, cinque secoli fa, fu il centro dello Stato dei Presidi, governato dagli spagnoli. L'altro fondamentale prodotto di laguna è il cefalo, da cui si ottiene una pregiata bottarga adagiata un paio d'ore nel sale e poi seccata a lungo, all'ombra, affinché assuma la caratteristica trasparenza. Dev'essere consumata a fettine sottili o grattugiata come condimento della pasta. Il pesce di mare aperto con cui si prepara il "caldaro", la zuppa di pesce tipica dell'Argentario, arriva invece con i pescherecci che battono i fondali degli scogli delle Formiche, dell'Argenterola, dell'isola del Giglio e che fanno rada a Porto Santo Stefano. Nel paese, capoluogo del comune diffuso di Monte Argentario, ancora oggi i quattro rioni della cittadina animano il tradizionale Palio Marinaro (regata di battelli a remi) che si svolge a ferragosto.

Gastronomicamente parlando c'è molto da scoprire in questo territorio costiero di grandi spazi, di boschi a macchia, di oliveti e di vigneti autoctoni di Ansonica che danno bianchi profumati di mare. Si va sul sicuro puntando sui produttori associati alla rete di Vetrina Toscana (vetrina.toscana.it), ma neppure si sbaglia a fidarsi dei cartelli improvvisati a bordo strada che offrono vino, olio d'oliva, formaggi, sia vaccini che pecorini, carni di mucche brade con cui preparare la "buttera", la bistecca maremmana, oltre a tanti prodotti agricoli spesso biologici, coltivati con i metodi naturali che nella natura di questo spicchio di Maremma trovano l'ambiente ideale.



Una veduta del nucleo antico di Capalbio, su cui svetta la millenaria Rocca Aldobrandesca. All'interno si trova il Palazzo Collacchioni, di epoca rinascimentale e riccamente affrescato. Entrambi sono visitabili.

SCHIACCIA ALLE ACCIUGHE DI PORTO SANTO STEFANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

per l'impasto 500 g di farina 0 – 20 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva
per la farcia 2 cipolle dorate grandi – 8 acciughe sotto sale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate la pasta. Sciogliete il lievito in 160 ml d'acqua, unitevi la farina e mescolate, quindi versate pian piano altri 170 ml d'acqua continuando a lavorare nella planetaria o a mano. Ungete d'olio una ciotola e trasferitevi l'impasto: con le mani umide tiratelo verso l'alto e piegatelo su se stesso per una decina di volte o finché lo sentirete più resistente alla manipolazione. Copritelo, lasciatelo riposare per 30 minuti e ripetete le pieghe, quindi riponete tutto in frigo per 20-24 ore.
2 Togliete la pasta dal frigo per portarla a temperatura ambiente. Fate la farcia. Sbucciate le cipolle, tagliatele fini e pepatele. Sciacquate le acciughe senza dissalarle troppo e deliscatele.
3 Stendete la metà dell'impasto in una teglia unta d'olio, disponetevi sopra le cipolle, i filetti di acciuga e irrorate d'olio. Stendete la pasta rimanente e copritevi il ripieno praticando 2-3 buchi al centro e sigillando bene i bordi dei dischi a formare un cornicione. Condite con olio e sale e cuocete in forno statico a 220° per 30-35 minuti o fino a doratura verificando che la parte inferiore sia ben cotta.

TORTELLI MAREMMANI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

per l'impasto 350 g di farina + quella per infarinare i tortelli – 3 uova – olio extravergine d'oliva – sale
per il ripieno e il condimento 450 g di bietole – 450 g di spinaci – 350 g di ricotta – maggiorana tritata – noce moscata – 200 g di ragù – sale – pepe

1 Sulla spianatoia lavorate la farina con le uova, un pizzico di sale, poche gocce d'olio e l'acqua necessaria a ottenere un composto omogeneo e sostenuto. Formate una palla, copritela e fate riposare per mezz'ora.
2 Lavate bietole e spinaci e, senza asciugarli, scottateli separatamente in un tegame caldo per 6 minuti, poi strizzateli e tritateli. Riuniteli in una ciotola con la ricotta, sale, pepe, una grattata di noce moscata, un pizzico di maggiorana e amalgamate perfettamente.
3 Stendete la pasta allo spessore di 3 mm e ritagliatela a quadrati di 6x6 cm, suddividete il ripieno su metà dei quadrati, copriteli con gli altri e sigillateli con la forchetta. Infarinateli man mano che sono pronti e lessateli in acqua salata. Serviteli con il ragù di carne.

CALDARO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
450 CAL/PORZIONE

un polpo da 500 g – 400 g tra seppie e totani già puliti – 1 kg di pesce da zuppa (gallinella, scorfano, nasello) – 8 cicale o canocchie – 1 bicchiere di vino bianco secco – 400 g di pelati – 1 cipolla bianca – 2 spicchi d'aglio – 1 peperoncino rosso – prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate i pesci, tagliate a pezzi il polpo, le seppie e i totani. Tritate la cipolla sbucciata, fatela appassire in una casseruola o in un coccio con 4 cucchiai d'olio, l'aglio schiacciato e il peperoncino. Aggiungete il polpo, le seppie, i totani e, dopo 5 minuti, sfumate con il vino bianco. Lasciate evaporare, aggiungete i pelati spezzettati, salate, allungate con un mestolo di acqua calda e cuocete per 25 minuti circa, finché il polpo sarà tenero.
2 Tagliate a pezzi i pesci da zuppa, uniteli alla preparazione, coprite e cuocete altri 10 minuti aggiungendo se necessario un po' d'acqua. Infine unite le cicale, bagnandole con il fondo di cottura. Cuocete ancora 5-7 minuti. Profumate il caldaro con prezzemolo, un giro d'olio e servite, se vi piace, pane toscano.

TACCUINO DI VIAGGIO

IL FRANTOIO
VIA FUCINI 10, CAPALBIO, TEL. 0564 896484
ANTICA LOCANDA TRASFORMATA IN LIBRERIA, SHOP ETNICO E, NEL CORTILE INTERNO, RISTORANTE TIPICO.

TERRE DI SACRA
LITORANEA B17, CAPALBIO, SACRA.IT
ALLEVAMENTO BIO DI MAREMMANE SUL MARE, SHOP DI CARNE ONLINE E DIVERSE POSSIBILITÀ DI ALLOGGIO.

TENUTA MONTETI
STR. VALMARINA 24, CAPALBIO
GIOIELLO D'ARCHITETTURA ENOLOGICA IN CUI NASCONO UN ROSÉ E DUE ROSSI, IL CABURNIO E IL MONTETI, AI VERTICI DELLE ENOGUIDE.

PASTICCERIA FERRINI
VIA CARDUCCI 10, ORBETELLO
SACCOTTINI DI FROLLA RIPIENI DI FRUTTA, SFOGLIATE DI MELE E SOSPIRI DI PAN DI SPAGNA E CREMA.

COOP PESCATORI DI ORBETELLO
VIA LEOPARDI 9, ORBETELLO
PESCE FRESCO DI LAGUNA, ANGUILLA SFUMATA, BOTTARGA DI CEFALO E RISTORANTE IN RIVA ALLA LAGUNA.

PLAZA BISTROT
P.ZZA BORRANI 16, ORBETELLO SCALO
SELEZIONE DI VINI DEL TERRITORIO PROPOSTI CON UNA CUCINA MAISON.

RISTORANTE LA FONTANINA
LOC. SAN PIETRO, PORTO SANTO STEFANO, TEL. 0564 825261
IN COLLINA, NEL VERDE, TAVOLI SOTTO UN PERGOLATO CON VISTA SUL MARE.

PANIFICIO F.LLI SORDINI
V. XX SETTEMBRE 74, PORTO S. STEFANO
SCHIACCIA CON ACCIUGHE, PIZZE DI VERDURE ANCHE INTEGRALI E I TIPICI CAROGLI PROFUMATI ALL'ANICE.

PHERMENTO
P.ZZA VITTORIO EMANUELE 13, PORTO SANTO STEFANO, TEL. 0564 647178
CON LE SUE FARCE ESTROSE HA VINTO IL MONDIALE DELLA PIZZA IN TEGLIA.

CALAGRANDE HORTULI HOSIANI
LOC. TORRE DI CALA GRANDE, MONTE ARGENTARIO, TEL. 339 7031065
SPETTACOLARE TENUTA SUL MARE CON BIANCHI IN PUREZZA OTTENUTI DA VERMENTINO O ANSONICA.

AZIENDA BIOLOGICA RUSTICI
LOC BARCA DEL GRAZI 4, ALBINIA
FORMAGGI VACCINI BIO TRA CUI IL CACIONE, SAPORITO E CREMOSO.

LE TOFANE
STR. ALBERESE 59, ALBERESE
YOGURT E FORMAGGI DI PECORA.



La spiaggia della Torba, a Capalbio, caratterizzata da una sabbia nera, pesante e ferruginosa (si attacca alle calamite!) che rende il mare particolarmente limpido e cristallino.



CALDARO





La Feniglia: 7 km di sabbia bianca e pineta tra Ansedonia e Porto Ercole. A sinistra, l'orto del ristorante La Fontanina e, a destra, la pizzeria Phermento specializzata in pizze creative con ingredienti maremmani.



Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità



Summer vibes sulla tavola grazie alla nuova collezione Fondamentali firmata **Carlo Moretti**. Tra le icone realizzate nella fornace di Murano, il decanter Italia (€ 299) e il bicchiere Bora (€ 129), entrambi dallo stile contemporaneo e inconfondibile, numerati e siglati uno a uno, sono soffiati a bocca e rifiniti a mano libera con l'applicazione a caldo di motivi decorativi diversi: volute, cannette, fasce, punti colore e striature.



Basta un tocco per avere acqua poco, mediamente o molto frizzante a portata di bicchiere. Il nuovo gasatore elettrico E-Terra di **Sodastream** ha tecnologia One Touch che consente di scegliere il livello di effervescenza preferito. La versione total black ha led retro-illuminante blu, design compatto, sistema di aggancio rapido della bottiglia in Pet lavabile in lavastoviglie e cilindro di CO_2 (€ 149,90).



Vince il gelato fatto in casa! Con l'arrivo del caldo torrido si fa sempre più forte la voglia di sorbetti, granite e creme preparati con ingredienti di prima qualità. E farli in casa è molto facile: basta realizzare il composto, versarlo nel contenitore in alluminio alimentare già refrigerato nel freezer e azionare il motore della gelatiera elettrica (diam. cm 17, cm 19h, € 69,90). **Tescoma**

Fiori, farfalle, uccellini e delicate foglioline decorano la superficie bianca o azzurra dei piatti in Real fine bone porcelain firmati **Germiniano Cozzi 1765**, manifattura fondata oltre due secoli fa a Venezia che ha ornato le tavole di Dogi e aristocrazia dell'epoca. Chiusa nel 1812, ora torna alla ribalta con progetti esclusivi e servizi di piatti anche su richiesta. In foto: segnaposto (€ 111), piatto piano (€ 63), piatto dessert (€ 44) e coppetta (€ 21). Completano la collezione altri 18 pezzi tra insalatiera, vassoi, mug, tazze caffè, tazze te, lattiera, zuccheriera e teiera.





Strofinacci dai motivi esclusivi portano una nota di colore in cucina, coordinati con tovagliette per il tè e tovaglioli. Oltre ai pattern capaci di catturare la vista, questi canovacci in puro cotone, orlati e con fettuccia ad anello necessaria per appenderli, fanno parte della vasta gamma di articoli per la casa realizzata in modo sostenibile nel Regno Unito dall'azienda **Storigraphic** (cm 45x68, € 17,50 circa).

Coffee time La prima moka della storia viene brevettata nel 1933 a Crusinallo, sulle colline del lago d'Orta, da Alfonso Bialetti, perfezionata poi dal figlio Renato, il celebre "omino coi baffi", in alluminio e a pianta ottagonale. La novità 2023 è la limited edition Sunset Infinity che, nelle tre tonalità Rainbow, evoca i colori dell'estate: dall'azzurro terso del cielo e del mare all'arancione del tramonto (3 tazze, € 24,90) **Bialetti**





PEPERONI CON GAMBERI E FREGOLA pag. 43

verdure RIPIENE

GOLOSE REGINE DELL'ESTATE, SI VESTONO DI NUOVO CON INSOLITE FARCITURE, ORIGINALI MIX DI AROMI E TOCCHI PICCANTINI. SONO IDEALI PER OCCASIONI DI FESTA, CENE A BUFFET E PRANZI AL SACCO E SI POSSONO PREPARARE ANCHE IL GIORNO PRIMA SERVENDOLE POI FREDDE O BREVEMENTE RISCALDATE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli

Piatto e bricchetto Francesca Reitano Ceramica, tessuti in lino Hue Table Stories. Nella pagina accanto, piatto Francesca Reitano Ceramica, grembiule in lino Hue table stories. Indirizzi a pagina 114

ZUCCHINE CON SPAGHETTINI PICCANTI

pag. 43

Pomodoro, peperoncino, olive e capperi: mediterranea semplicità per questi spaghetti custoditi da teneri gusci verdi



Piatto Francesca Reitano Ceramica, cucchiaio in acciaio satinato oro Pintinox, tessuto Hue Table Stories. Nella pagina accanto, tessuti Hue Table Stories, ciotolina Francesca Reitano Ceramica Indirizzi a pagina 114

MELANZANE CON CARNE E POMODORO

pag. 43

Una ricca farcitura di ragù e besciamella fa di questi ortaggi vere bombe di gusto

POMODORI CONFIT CON RISO E POLPO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA
270 CAL/PORZIONE

8 pomodori tondi, grandi e sodi – 250 g di polpo lessato – 120 g di riso Carnaroli – 1 cipollotto grande – 2 spicchi d'aglio – qualche rametto di basilico verde e rosso – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tuffate il riso in acqua bollente salata, cuocetelo per 10 minuti dalla ripresa del bollore e scolatelo. Intanto, togliete le calotte ai pomodori (tenetele da parte), svuotateli con uno scavino e passate la polpa al setaccio per eliminare i semi. Condite i pomodori internamente con olio e sale e infornateli con accanto le calotte (anch'esse condite) a 100° per 40 minuti.
2 Nel frattempo, pulite cipollotto e aglio, tritateli e metteteli in padella con 3 cucchiai di olio e la polpa di pomodoro passata. Salate, pepate e cuocete a fiamma medio-bassa per 10 minuti. Aggiungete il polpo tagliato a tocchetti e il riso e proseguite la cottura per 5 minuti. Regolate di sale se necessario e profumate con un po' di basilico lavato.
3 Farcite i pomodori con il composto di riso, copriteli con le calotte e infornateli per altri 15 minuti. Servite con foglie di basilico e un filo d'olio.



MELANZANE ALLO ZA'ATAR

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

4 melanzane – 200 g di yogurt greco – 2 cipolle bianche piatte – 40 g di pinoli – 1 spicchio d'aglio – qualche rametto di menta – peperoncino in polvere – olio extravergine d'oliva – sale
per lo za'atar 3 cucchiai di semi di sesamo – 1 cucchiaio colmo di timo secco – sale

1 Tagliate a metà le melanzane nel senso della lunghezza, incidete la polpa con tagli incrociati e conditele con sale e olio. Sbucciate le cipolle, tagliatele a fette spesse e condite anch'esse. Infornate il tutto (le melanzane con la parte tagliata verso l'alto) a 180° per 30 minuti. Intanto preparate lo za'atar: tostate i semi di sesamo in un padellino senza grassi e poi frullateli grossolanamente in un piccolo mixer con il timo e una presa di sale. Tostate anche i pinoli.
2 Tritate grossolanamente le cipolle. Prelevate la polpa delle melanzane nella parte centrale, schiacciatela con una forchetta e mescolatela con le cipolle, i pinoli, la menta lavata e sminuzzata e un pizzico di peperoncino. Tritate finemente l'aglio con una presa di sale e aggiungetene 2 terzi al ripieno. Mescolate il restante con lo yogurt.
3 Riempite le melanzane con la farcia, conditele con olio, spolverizzatele con lo za'atar e infornatele per altri 10 minuti. Miscelate lo yogurt all'aglio con olio e sale e distribuitelo sulle melanzane ancora calde.



PEPERONI CON GAMBERI E FREGOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

2 peperoni rossi e 2 gialli – 500 g di code di gamberi – 150 g di fregola – 1 limone – 1 mazzetto di prezzemolo e origano – 2 spicchi di aglio – 2 peperoncini rossi freschi – 1 litro di brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate e tritate separatamente origano e prezzemolo. Togliete le calotte ai peperoni, puliteli, conditeli all'interno con olio e sale e infornateli insieme alle calotte, anch'esse condite, a 180° per 20 minuti. Intanto, tuffate la fregola nel brodo bollente e cuocetela per 10 minuti.
2 Sgusciate i gamberi (non buttate i carapaci), tenetene da parte 4 interi, spezzettate i restanti e conditeli con sale, un po' di erbe e succo di limone. Mescolateli con la fregola e le erbe rimaste. Disponete il composto nei peperoni, completate con i gamberi tenuti parte e le calotte e infornate a 180° per 20 minuti.
3 Nel frattempo, mettete in una padella mezzo bicchiere di olio, i peperoncini aperti a metà e puliti, l'aglio a fettine e i carapaci: cuocete a fuoco dolce per 5 minuti e poi filtrate. Condite i peperoni con l'olio preparato.

ZUCCHINE CON SPAGHETTINI PICCANTI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

150 g di spaghettini – 8 zucchine tonde – 2 grossi pomodori cuore di bue – 1 cipolla bianca piatta – 2 cucchiai di olive taggiasche snocciolate – 1 cucchiaio di capperi sott'aceto – 20 g di ricotta salata grattugiata – 1 spicchio d'aglio – 1 peperoncino rosso fresco – 1 mazzetto di timo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Scottate i pomodori in acqua bollente per 30 secondi, scolateli, sbucciateli e tagliateli a dadini. Sbucciate cipolla e aglio, tritateli e saltateli in padella con un po' d'olio, qualche fogliolina di timo e il peperoncino aperto a metà e pulito. Unite i pomodori, salate e cuocete per 10 minuti. Aggiungete alla salsa capperi e olive spezzettati.
2 Togliete la calotta alle zucchine, svuotatele con uno scavino e tuffatele con le calotte in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolatele con un mestolo forato (non buttate l'acqua) e fatele asciugare capovolte su un telo. Conditele all'interno con olio e sale e allineatele su una teglia oliata con un po' di timo intorno e le calotte anch'esse condite.
3 Lessate gli spaghettini nell'acqua delle zucchine, scolateli molto al dente e conditeli con parte della salsa, la ricotta salata e poco olio. Con la forchetta, arrotolate gli spaghetti a nido e farcite le zucchine. Terminate con la salsa rimasta e un filo d'olio e infornate a 200° per 20 minuti.

MELANZANE CON CARNE E POMODORO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

4 melanzane tonde – 250 g di polpa di manzo macinata – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 uovo – 100 g di polpa di pomodoro – 1 pomodoro perino grande – 1 cipolla – 1/2 carota – 1/2 costa di sedano – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di maggiorana – 25 g di farina – 2 dl di latte – 1 bicchierino di vino bianco – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite e lavate verdure e aromi. Preparate un battuto fine con aglio, cipolla, sedano e carota e soffriggetelo per 10 minuti in una casseruola con 2 cucchiai di olio. Aggiungete la carne, rosolatela bene e sfumatela con il vino. Unite la polpa di pomodoro e un po' di maggiorana, salate, pepate e cuocete il ragù per 1 ora, aggiungendo poca acqua calda se necessario: nell'ultima parte della cottura fatelo asciugare bene e aggiungete altra maggiorana.
2 Mentre il ragù cuoce, togliete la calotta alle melanzane, svuotatele con un coltellino, conditele internamente con olio e sale, disponetele su una teglia oliata e infornatele a 200° per 20 minuti; lasciatele intiepidire. Intanto, fate sciogliere il burro in una pentola a fuoco medio-basso, unite la farina e fatela tostare mescolando con una frusta per 1 minuto. Aggiungete il latte a filo sempre mescolando e cuocete la besciamella finché sarà densa; salate e pepate. Incorporate il grana e l'uovo sbattuto.
3 Mettete 1/2 cucchiaio di besciamella in ogni melanzana, riempite con il ragù e nappate con la besciamella rimasta. Tagliate il pomodoro perino a fette, disponetele sulle melanzane e salate. Sistemate qualche rametto di maggiorana intorno e infornate a 180° per 20 minuti.









sogno esaudito

Da scugnizzo napoletano vocato alla preparazione di street food e frutti di mare a patron di ristoranti, chef televisivo e brand ambassador del gruppo Zwilling-Ballarini grazie all'esperienza maturata nell'uso delle attrezzature da cucina. Lo chef Ernesto Lombardo, fotografato con il Vigile del Fuoco Davide Morrone, avrebbe voluto prestare servizio nel corpo dei Vigili del Fuoco ma il destino ha voluto diversamente. Ha finalmente esaudito l'antico sogno lavorando per la messa a punto e la realizzazione delle migliori ricette dei pompieri, selezionate da una commissione mista di esponenti del corpo civile e chef dell'Associazione professionale cuochi italiani. A raccontare questa avventura è il libro che presentiamo a pagina 46 e che ha ispirato il nostro servizio.

Vigili in cucina

IL CORPO DEI POMPIERI È PROTAGONISTA DI UN LIBRO DI RICETTE CHE, OLTRE A PROPORRE LE SPECIALITÀ RACCOLTE TRA I VALOROSI PALADINI DELLA NOSTRA SICUREZZA, CI METTE IN GUARDIA DA COMPORTAMENTI SUPERFICIALI E DANNOSI. FOTO E RACCONTI TESTIMONIANO UN ASPETTO FORSE POCO NOTO DELLA LORO MISSIONE, MA SICURAMENTE IMPORTANTE, UTILE E GUSTOSO

di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



Piatto Jars Ceramistes. A destra, piatto Staub. Per gli step in cucina si ringraziano Zwilling, Ballarini e Staub. Indirizzi a pagina 114



"Su circa 190 mila incendi affrontati ogni anno dai Vigili del Fuoco, il 20% sono di origine domestica, quasi sempre legati all'ambiente cucina". A riportare il dato è l'ingegnere Cristina D'Angelo, dirigente superiore dei Vigili del Fuoco. Causa degli incidenti possono essere le perdite di gas, la distrazione, ma non sempre la causa è scontata. Qualche esempio? "Siamo portati a immaginare l'acqua come il primo mezzo estinguente", risponde l'ingegnere, "il che induce a utilizzarla per spegnere una padella piena di olio in fiamme. L'effetto però è esattamente l'opposto e le conseguenze possono essere gravi". A chiarirlo è anche il Vigile Davide Morrone: "In un tegame il fuoco va soffocato con un coperchio", dice. Non solo, continua l'ingegnere: "Spesso in cucina si sottovaluta la pericolosità dei cavi elettrici malandati o il sovraccarico di prese sullo stesso punto elettrico". E nel caso di barbecue all'aperto? "Occorre tenere conto di cosa c'è intorno, senza mai sottovalutare l'effetto delle faville sui materiali circostanti. Se il barbecue è a gas, bisogna fare attenzione alle fiamme libere e, in ogni caso, quando si finisce di cucinare, le braci vanno perfettamente spente", conclude l'esperta. Tuttavia non è solo la necessità di proteggerci e diffondere comportamenti corretti ad aver avvicinato il mondo della cucina e quello dei Vigili del Fuoco. Storicamente proprio i pompieri hanno tenuto vivo il concetto di mensa autogestita, dove ai Vigili stessi era affidato il compito di occuparsi a turno della preparazione del menu. Questo tipo di organizzazione e sapere sopravvive ancora nelle cucine da campo che accompagnano i primi momenti di intervento in caso di terremoti e altri eventi drammatici. Grazie a queste cucine mobili e all'esperienza dei pompieri è possibile assicurare un pasto caldo ai colleghi e alla popolazione, ma anche far crescere lo spirito collaborativo nonché diffondere in questo eroico corpo civile una speciale passione per la buona tavola. Le ricette di questo servizio, scritte da Vigili, lo provano. *segue* >





Il Vigile del Fuoco Simone Masi ha proposto questo primo di mare caratterizzato da un sapore deciso ma rinfrescante grazie alla scorza di limone grattugiato. Il consiglio dello chef Ernesto Lombardo, che ha cucinato la ricetta, è utilizzare spaghetti trafilati al bronzo: in questo modo infatti l'amido della pasta vi aiuterà nella mantecatura del piatto e addolcirà anche il suo gusto finale.



PASTA CON ALICI FRESCHE, POMODORINI E STRACCIATELLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

200 g di alici fresche – 320 g di spaghetti trafilati al bronzo – 200 g di pomodori datterini – 1 spicchio d'aglio – 120 g di stracciatella – basilico – 1 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite le alici: staccate la testa con le dita cercando di sfilare anche le interiora, aprite i pesci a libro ed eliminate delicatamente la lisca, quindi sciacquatele, tagliate la coda e tamponatele con carta da cucina. Dividete i pomodorini a metà nel senso della lunghezza (in questo modo le bucce si staccheranno da sole durante la cottura).
2 In una padella grande riunite a freddo l'aglio sbucciato con 4-5 cucchiai d'olio e fate scaldare.
3 Unite le alici, i pomodorini con il lato tagliato a contatto con la padella e schiacciateli con una spatola. Fate cuocere per circa 8 minuti.
4 Eliminate le bucce dei pomodorini con una pinza o una forchetta man mano che si staccano e mescolate per ottenere un composto cremoso.
5 Lessate gli spaghetti, scolateli al dente tenendo da parte un po' di acqua di cottura e versateli nella padella del sugo; amalgamate, unite l'acqua di cottura tenuta da parte e dividete nei piatti.
6 Completate con la stracciatella, qualche foglia di basilico e una grattata di scorza di limone.



IL VOLUME
Edito da Trenta Editore, "L'acqua sul fuoco" è il libro che raccoglie le 21 migliori ricette dei Vigili del Fuoco insieme ai consigli per una preparazione del cibo più consapevole dei possibili rischi di incendio nonché del modo migliore per prevenirli. Si può acquistare su Amazon e una parte del ricavato sarà devoluta in beneficenza.



La ricetta è un cavallo di battaglia del Vigile del Fuoco Felice Manzella. Per una frittura ottimale delle melanzane, lo chef Ernesto Lombardo ci ha dato alcuni consigli: agitate l'olio con un lungo mestolo, la temperatura si manterrà più alta; inoltre, unendovi un pezzo di patata o altro ortaggio, alzerete il punto di fumo del grasso di cottura evitando che si bruci.















PARMIGIANA DI MELANZANE DI VIGATA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE

2 melanzane medie – 400 g di pesce spada – 2 cipolle rosse di Tropea – 560 g di pelati a pezzettoni sgocciolati (2 latte da 400 g) – 100 g di grana padano Dop grattugiato – 50 g di pangrattato – 30 g di granella di pistacchio – 30 g di granella di mandorle – 20 g di uvetta ammollata – 1 spicchio d'aglio – 150 ml di vino bianco – basilico – olio extravergine di oliva –500 ml di olio di girasole – 100 g di sale grosso – sale fino – pepe

1 Lavate una melanzana e riducetela a fette di 3 mm; sbucciate l'altra e tagliatela a fette di 8 mm; trasferitele in uno scolapasta cosparse con il sale grosso per almeno 30 minuti. Per la salsa di pomodoro riunite in una casseruola 4 cucchiai di extravergine, l'aglio sbucciato, i pelati.
2 Aggiungete alla salsa un po' di basilico e fate cuocere il tutto per almeno un'ora a fiamma bassa.
3 Asciugate le melanzane eliminando il sale e l'acqua. Friggete le più sottili nell'olio di girasole ben caldo, poche alla volta per 5 minuti, girandole a metà cottura; sgocciolatele su carta assorbente.
4 Tagliate a cubetti le melanzane più spesse e friggetele nello stesso olio per 12 minuti senza girarle; sgocciolatele.
5 Sbucciate le cipolle, affettatele sottili e rosolatele in una padella capiente con olio extravergine; aggiungete l'uvetta e sfumate con il vino bianco.
6 Tagliate il pesce spada a cubetti e unitelo alle cipolle. Fate cuocere per 5 minuti.
7 Aggiungete le melanzane a cubetti, qualche cucchiaio di salsa e scaldate brevemente.
8 In una teglia da forno stendete uno strato di salsa, una parte delle fette di melanzana, il mix di pesce e altra salsa, le granelle di frutta secca e il grana.
9 Ultimate con le fette rimaste, il pangrattato e infornate il tutto per 20 minuti a 180°. Sfornate e lasciate intiepidire prima di servire.



FILIPPO FABBRI
SANTARCANGELO DI ROMAGNA
"SPECIALISTA"
ALBICOCCHE FLOPRIA

NICOLA FABBRI
SANTARCANGELO DI ROMAGNA
"SPECIALISTA"
ALBICOCCHE LADY COT

ROMAGNA NOSTRA. TENIAM BOTTA.



Agribologna
la qualità in persona

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro











Oltrepò Pavese Metodo Classico La Genisia
La cantina sociale è giovane e coinvolge 20 vignaioli per un totale di 70 ettari vitati nei comuni di Codevilla (PV) così da raggiungere standard qualitativi d'eccellenza. Principe del luogo è il Pinot Nero che diventa protagonista dei vini della cantina, come in questo Rosé Brut Docg con leggeri riflessi ramati, perlage fine e persistente e bouquet delicato e armonico di frutti a bacca rossa. Da servire a 6-8° a tutto pasto (€ 20).

Cerasuolo d'Abruzzo Dop Superiore – Villa Barcaroli
La cantina si trova a Controguerra (Te) ed è certificata Demeter biodinamica: sia la lavorazione in vigna, sia la produzione in cantina sono 100% naturali. Il Cerasuolo è un vino eclettico di colore rosa tenue, con note di frutti rossi, pesche mature e balsamiche che lo rendono partecipe di salumi del territorio, pecorini appena stagionati, primi con sugo di molluschi, seppie con piselli (€ 9,50).

Gobbio 2019 Botticino Doc Noventa
A Botticino, tra Brescia e il Garda, l'azienda biologica condotta dalle sorelle Alessandra e Rossella ha festeggiato il 450esimo compleanno del vigneto Pozzetto dalle cui viti tra i 40 e gli 80 anni, alcune persino a piede franco, nasce il Gobbio, vino rosso pluripremiato. Ottenuto da uve Barbera e Sangiovese, Marzemino e Schiava Gentile, matura in botti per 24 mesi e può invecchiare per oltre 15 anni. Servitelo con carne, selvaggina e formaggi stagionati (5mila bottiglie, € 32).

Rosamora Salento Igp Cantine Paololeo
È decisamente un vino estivo caratterizzato da freschezza, decisione e pugliesità. Infatti si tratta di un rosato salentino ed è la Malvasia Nera in purezza a dar vita a Rosamora, vino luminoso nel calice, mentre al naso esprime note di piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche; va a nozze in tutte le situazioni conviviali, dagli aperitivi gourmet ai fritti di paranza, dal sushi alla frutta fresca (€ 9,50).

Castè Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Graziano Merotto
La nuova bottiglia in vetro scuro, avvolta da carta velina nera, protegge e garantisce l'integrità dell'Extra Dry Millesimato più identitario dell'azienda. È un prosecco da uve Glera, dalla spuma densa e brillante e dal perlage setoso che sprigiona profumi di mela, pera, glicine e acacia. Perfetto per brindare alla bella stagione e alle vacanze, servitelo a 7-8° (€ 18).

Sensuale Grillo Sicilia Dop Fantini Wines
La Sicilia e la sua sensualità si esprimono al massimo nel bianco da uve Grillo in purezza. All'origine di questo nettare sono i vigneti Zabù siti nell'attuale Sambuca fondata dagli Arabi, già dediti alla viticoltura, intorno all'830 con il nome "Zabut". Al palato è fresco con finale sapido ed è speciale con ostriche, caviale, crostacei, pesce e risotti light (€ 20).

V Vernaccia Igt Isola dei Nuraghi Bentu Luna
La Vernaccia di Oristano è un vitigno presente nel territorio da circa 3000 anni, fin dall'epoca Nuragica come stabilito dalle ricerche degli archeobotanici del Centro Conservazione Biodiversità di Cagliari. Le uve provengono da un piccolo vigneto storico posto a meno 5 m s.l.m., in una lingua di terra tra il golfo di Oristano e lo stagno di Cabras, rinfrescato da venti di maestrale e brezze marine che rilasciano buone qualità di sali minerali sulle bucce degli acini. La fermentazione spontanea avviene in anfore di terracotta; al naso V rivela profumi di ginepro e macchia mediterranea, ha gusto avvolgente, deciso e una suadente eleganza da accostare a piatti di pesce (€ 21).



un gran paciugo

VARIOPINTI STRATI DI GELATO SI ALTERNANO A VOLUTTUOSE SPIRE DI SCIROPPO, FRUTTI FRESCHI E SECCHI, TARTUFINI, MERINGHE... UN DOLCE TRIONFO DI SAPORI, LA CUI STORIA CI PORTA IN UNA LIGURIA LONTANA NEL TEMPO

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Tutto inizia, al Caffè Excelsior di Portofino, aperto nel 1924 in piazza Martiri dell'Olivetta: quella che oggi i frequentatori chiamano semplicemente "la piazzetta", un piccolo luogo d'incanto, cuore della cittadina, meta prediletta di vip e comuni mortali. La patronessa del locale, l'ormai arcinota Lina Repetto, ha inventato, si dice nel 1942, un dolce fantasmagorico (forse per risollevare gli animi in un momento buio, forse perché aveva in negozio solo quello), fatto di strati di gelato, creme, panna, amarene sciroppate e granella di nocciola. Un avventore, stupito dalla spettacolare coppa, chiede "cos'è?" e la risposta di Lina fa un segno nella storia della gastronomia: "u lè un paciugo" (è un pasticcio, in dialetto locale). Vien da sorridere ripensando all'asciuttezza di quella definizione senza fronzoli, soprattutto in confronto al godurioso dessert cui si riferiva, diventato nel tempo il masterpiece della Liguria tutta, in mille varianti. Tra i grandi estimatori, e avventori della "piazzetta", ci sono nomi illustri del passato e del presente e di tutte le schiatte: da Mina a Walter Chiari, da Rita Hayworth a Brigitte Bardot, da Elton John a Madonna, per non parlare delle grandi famiglie di industriali dagli Agnelli ai Pirelli.

La tecnica del "pasticcio"

"Per fare un paciugo come si deve", spiega Davide Femia, patron della gelateria Cavassa di Recco, "la parola d'ordine è alternanza: bisogna cioè disporre gli ingredienti a strati, in una coppa o in un bicchiere capiente, in modo che si vedano gli ingredienti e i colori, finendo con uno o più top d'effetto". Perché, si sa, si mangia anche con gli occhi. "La base d'obbligo è il gelato, in più gusti, e poi ci si sbizzarrisce con la frutta sciroppata e non, le granelle, le spezie... Si deve giocare con i contrasti di consistenze e sapori in modo che si esaltino a vicenda." Nella sua gelateria, Femia di paciughi ne propone mille, ma la definizione propria l'ha lasciata solo e orgogliosamente a quello ligure, gli altri li chiama coppe. Una di queste è addirittura intitolata a Manzù (fu Giacomo), celebre scultore e pittore italiano del secolo scorso, che chiese e richiese molte volte un gigante pagiugo di sua invenzione a base di frutta e gelato (oggi lo si mangia in due). Si "accontentano" invece di gustare ciò che propone la carta della Gelateria Cavassa alcuni aficionados della nuova era, come i comici Maurizio Crozza, Luca Bizzarri e Cristiano Pace ("er vertebra", dei Cavalli Marci), i calciatori del Sampdoria in gran parata e qualche volta il ministro Salvini.

Le nostre proposte

Nelle pagine che seguono troverete, oltre ovviamente all'immarcescibile paciugo alla ligure, una selezione di ricette creative, che non pretendono virtuosismi ma danno vita a piccoli capolavori del gusto. Si sbizzarriscono soprattutto nei complementi perché, come è facile intuire, sono loro a fare la differenza: dalle spume di caffè alle mousse di cioccolato all'acqua, dai tartufini ai popcorn caramellati, dai pistacchi sabbiati alle cialde con le mandorle... Ce n'è per tutti i gusti e le occasioni, che sia una merenda golosa o un dopocena di festa.

Coppa LSA International, distribuito da Maino Carlo Home Living. Indirizzi a pagina 114

ALLA LIGURE
pag.60

Cucchiaio Leaves Ceramics, piastrella in cemento Sandra Faggiano. Per le foto della pagina accanto si ringraziano Society Limonta, Kave Home, C&C Milano,La Fabbrica del Lino, Leaves Ceramics. Indirizzi a pagina 114





ALLA BANANA CON MOUSSE DI CIOCCOLATO ALL'ACQUA E POPCORN AL CARAMELLO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

4 banane – 150 g di cioccolato fondente al 70% – 75 g di zucchero di canna – 2 meringhe medie – 60 g di arachidi tostate salate – 50 g di chicchi di mais secchi – 50 g di burro – 50 g di miele – 3 g di bicarbonato

1 Sbucciate le banane, tagliatele a tocchetti, distribuiteli su un vassoio foderato con carta da forno e congelate per una notte.

2 Per ottenere i popcorn, disponete i chicchi di mais in una padella, coprite, mettete su fuoco medio e aspettate che siano tutti scoppiati (pochi minuti); allargateli su un foglio di carta da forno. Fate sciogliere lo zucchero di canna con il miele e il burro in un pentolino a fuoco medio-basso. Incorporate il bicarbonato e, appena il composto sarà gonfio e schiumoso, versatelo sui popcorn; lasciate raffreddare.
3 Tritate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria, poi unite 175 ml di acqua e mescolate finché la crema sarà omogenea.
4 Adagiate il contenitore in acqua e ghiaccio e montate la miscela con una frusta elettrica fino a ottenere una spuma (3-4 minuti).
5 Togliete dal freezer le banane e frullatele: per facilitare l'operazione potete unire poco latte.
6 Distribuite il "gelato" di banane in 4 capienti bicchieri, alternandolo a spuma di cioccolato, arachidi, meringhe spezzettate e popcorn.

Bicchiere LSA International, tessuto C&C Milano, piattino L' Arte nel Pozzo. Nella pagina accanto, bicchieri H&M Home, tessuto C&C Milano, piattino Falcon Enamelware. Indirizzi a pagina 114

AL CAFFÈ, ZABAIONE E TARTUFINI

pag.60



AL LIMONE E LAMPONE
CON MELONE E CIALDE

pag.60

AL COCCO E MANGO
CON ALBICOCCHE
E YOGURT AL LIME

pag.60

Nella pagina accanto, Coppe LSA International, vassoio da MVH, tovagliolo Once Milano. Indirizzi pagina 114



ALLA CREMA CON PISTACCHI SABBIATI E FRAGOLE SCIROPPATE

pag.60

ALLA LIGURE

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA NESSUNA
550 CAL/PORZIONE

280 g di gelato fiordilatte – 280 g di gelato alla fragola – 280 g di gelato al cioccolato – 100 g di mirtilli – 1 pesca – 20 amarene sciroppate con il loro sciroppo – 8 amaretti – 150 ml di panna fresca – 1/2 cucchiaio di zucchero a velo

1 Lavate la frutta; affettate la pesca. Montate la panna ben fredda con lo zucchero a velo.
2 Alternate in 4 coppe i gelati, la frutta e gli amaretti sbriciolati. Completate con la panna, le amarene e una generosa dose del loro sciroppo.

AL CAFFÈ, ZABAIONE E TARTUFINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

400 g di gelato al caffè – 400 g di gelato allo zabaione – 100 g di cioccolato fondente – 110 ml di panna fresca – 3 cucchiai rasi di zucchero – 2 cucchiai rasi di cacao – 2 cucchiai rasi di caffè solubile – 1 tazzina di caffè ristretto – 1 cucchiaio di codette al cioccolato

1 Scaldate la panna. Tritate 75 g di cioccolato e scioglietene metà a bagnomaria. Fuori dal fuoco, incorporate l'altra metà e poi la panna; mettete in frigo per 3 ore. Modellate tante palline e fatene rotolare metà in 1 cucchiaio di cacao e le restanti nelle codette; conservate i tartufini in frigo.
2 Miscelate il caffè ristretto (caldo) con 1 cucchiaio di zucchero, il cacao rimasto e 2 cucchiai di acqua; fate raffreddare lo sciroppo. In un recipiente alto e stretto, montate con una frusta elettrica il caffè solubile con lo zucchero rimasto e 4 cucchiai di acqua bollente fino a ottenere una spuma soda.
3 Alternate in 4 capienti bicchieri i gelati, qualche tartufino e un po' di sciroppo. Completate con la spuma e i tartufini rimasti.

AL LIMONE E LAMPONE CON MELONE E CIALDE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
710 CAL/PORZIONE

400 g di sorbetto al limone – 400 g di sorbetto al lampone – 400 g di polpa di melone – 120 g di lamponi – 70 g di burro morbido – 75 g di zucchero a velo + un po' per guarnire – 70 g di farina – 1 albume – 40 g di mandorle spellate – 30 g di mandorle a lamelle – 30 g di granella di zucchero – 1 cucchiaio di miele – 1/2 limone

1 Lavorate il burro morbido con lo zucchero a velo e la farina. Incorporate l'albume leggermente sbattuto e distribuite il composto a mucchietti su 2 placche foderate con carta da forno: allargateli un po' con il dorso di un cucchiaio e ricopriteli con le mandorle a lamelle e la granella di zucchero. Infornate a 190° per 8 minuti; lasciate raffreddare le cialde.
2 Tritate grossolanamente le mandorle spellate e tostatele in un padellino. Tagliate a cubetti il melone e frullatene 2 terzi con il miele e poco succo di limone.
3 Alternate in 4 capienti bicchieri i sorbetti, il melone frullato e a cubetti, i lamponi e le mandorle tostate. Accompagnate con le cialde precedentemente spolverizzate con poco zucchero a velo.

AL COCCO E MANGO CON ALBICOCCHE E YOGURT AL LIME

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

400 g di gelato al cocco – 400 g di gelato al mango – 200 g di yogurt greco – 8 albicocche – 80 g di cocco fresco – 1 lime non trattato

1 Lavate le albicocche, riducetene metà a pezzetti e frullate le restanti. Tagliate il cocco a lamelle con un pelapatate e fatelo dorare sotto il grill del forno.
2 Alternate in 4 coppe i gelati e le albicocche a pezzetti e in salsa. Completate con lo yogurt, un po' di scorza di lime grattugiata e il cocco, affettato sottile e tostato.

ALLA CREMA CON PISTACCHI SABBIATI E FRAGOLE SCIROPPATE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
760 CAL/PORZIONE

400 g di gelato alla crema – 400 g di gelato al pistacchio – 160 g di fragole – 150 g di pistacchi spellati – 70 g di zucchero – 2 cucchiai di crema di pistacchi

1 Lavate le fragole, tagliatele a pezzetti e cuocetele su fiamma bassa con con 25 g di zucchero per 5 minuti; lasciate raffreddare.
2 Fate sobbollire lo zucchero rimasto con 20 ml di acqua per 2 minuti. Fuori dal fuoco, unite i pistacchi e mescolate finché lo sciroppo si cristallizzerà intorno ai pistacchi diventando bianco e polveroso. Allargate i pistacchi sabbiati su carta da forno e lasciateli raffreddare.
3 Alternate in 4 coppe i gelati e le fragole sciroppate. Completate con la crema di pistacchi e i pistacchi sabbiati spezzettati grossolanamente.



LESSINI DURELLO

Allevato su un terreno di origine vulcanica, il vitigno principale di questa Doc è la Durella, da cui si ottengono ottime bollicine.



SANTORINI

Sull'isola sorta dall'eruzione di un antico vulcano, la produzione vitivinicola si estende su un areale di 1200 ettari.



SOAVE

Cresce su colline di origine vulcanica l'anima della Doc, la Garganega, vitigno a bacca bianca che dà soprattutto vini fermi e passiti.



SOPRA IL vulcano

QUATTRO ECCELLENZE, TRE ITALIANE E UNA GRECA, SONO ACCOMUNATE DALLA STRAORDINARIETÀ DEL LUOGO DI APPARTENENZA: IL TERRENO LAVICO. LE PROMUOVE E TUTELA UN PROGETTO A LIVELLO EUROPEO

Il suolo fa la differenza. Dalla sua conformazione e dalle sue proprietà dipendono numerosi fattori, come a esempio il destino di un alimento. Si potrebbe dire che il *terroir* sia l'Alfa di una filiera complessa, il corredo genetico di un ortaggio, un frutto, un vino, un formaggio...
A tal proposito, merita attenzione un progetto finanziato dall'Unione Europea, Heva - Volcanic Agriculture of Europe, che accende i riflettori sui terreni vulcanici. La finalità? Promuovere una produzione vinicola e casearia che, seppur appartenente ad aree geografiche diverse, fonda la propria unicità sulla natura del suolo da cui «prende vita», quello lavico appunto. Che, notoriamente, possiede incredibili *atout*: è molto fertile e poroso (quindi capace di trattenere risorse idriche), è ricco di ferro, fosforo, magnesio e potassio, minerali strategici in agricoltura. Nel dettaglio, i protagonisti che fanno capo a questa iniziativa sono quattro prodotti tutelati: Soave, Lessini Durello, Santorini e Monte Veronese. Impossibile non domandarsi come mai tra tanta italianità, ci sia anche il nome di un'isola greca. La risposta è semplice: Santorini è vulcanica per eccellenza, pertanto, la distanza con le eccellenze del Belpaese viene annullata dalla comune ricchezza del suolo. Una ricchezza che si traduce, nel calice o nel piatto, in intensità, persistenza, propensione all'invecchiamento, spiccata mineralità e grandi profumi. Caratteristiche che, come si diceva, si ritrovano nei Soave Doc e Docg, patrimonio veneto tutelato dal Consorzio che associa 2500 produttori. Nella Doc Lessini Durello, che abbraccia le province di Verona e Vicenza e che si contraddistingue sulla scacchiera enologia per la vocazione delle uve Durella a essere spumantizzate. Nei 3 milioni e 300 mila bottiglie prodotte dai viticoltori di Santorini, rappresentati da SantoWines. E nella Dop Monte Veronese, un formaggio che nasce sui Monti Lessini, una prelibatezza per il palato e una bandiera del saper fare italiano nel mondo. Tre le tipologie in commercio: Latte Intero, d'Allevo e di Malga. La prima versione lo vuole giovane e fresco, a pasta morbida ed elastica, con un gusto delicato che bene si sposa con le bollicine, i bianchi, i rosati e rossi (purché di facile beva). Il d'Allevo, ottenuto da latte scremato, deve affinare per almeno 90 giorni. A pasta gialla, con il trascorrere del tempo tende a indurirsi e a diventare granuloso. Ha un sapore deciso che ricorda burro maturo e nocciola e nelle forme più invecchiate regala una piacevole piccantezza. È una delizia con rossi strutturati e vini da meditazione. Quello di Malga, Presidio Slow Food, è simile a quello d'Allevo con la differenza che viene ottenuto da latte prodotto da mucche d'alpeggio. A prescindere dalle versioni, vale l'assaggio. In bocca, *ça va sans dire*, è un'eruzione di bontà.

MONTE VERONESE

Dop «figlia del vulcano», riconosciuta nel 1996 e tutelata dal Consorzio di riferimento istituitosi anni prima, nel 1983. Orgoglio caseario che nasce sui Monti Lessini, precisamente nella zona settentrionale della provincia veronese. Le tecniche di lavorazione oggi danno tre tipologie di formaggio, Latte Intero, d'Allevo e di Malga. La produzione totale si attesta attorno alle 100 mila forme all'anno.

Qui sotto: loghi istituzionali dell'iniziativa e dei prodotti protagonisti della campagna di promozione sostenuta e finanziata dall'Unione Europea. In basso: il logo rosso dell'iniziativa con il *claim* che testimonia l'alta qualità dei prodotti alimentari a tutela del consumatore.















bistecca *party*

RICAVATA DA TAGLI INSOLITI PORTATI IN AUGE DALLE STEAK HOUSE AMERICANE, SI SOTTOPONE A MARINATURE SAPORITE PER ESSERE POI CUCINATA CON TECNICHE E TEMPI PRECISI. TANTO DA DIVENTARE PIATTO DA INTENDITORI, DA CONDIVIDERE CON MOLTISSIMI AMICI

a cura di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, ricette di Claudia Compagni, styling di Ambra Poli



flap meat

A GRANA GROSSA, CORRISPONDE ALLA BAVETTA GRANDE, CON FIBRE LUNGHE, TENERA E SUCCOSA. VA TAGLIATA SOTTILE E CONTRO FIBRA.

FLAP MEAT AL BBQ CON LE PESCHE

pag.72

Janne Peters/Sunray Photo

Nella pagina a sinistra: piatto da portata in ceramica smaltata bianca e canovaccio in lino con riga verde di Zara Home. Grembiule in lino verde scuro tinto a mano di Hue Table Stories. Indirizzi a pagina 114



Yeko Photo Studio/Unsplash



FOTO ARCHIVIO STILE ITALIA EDIZIONI





FOTO ARCHIVIO STILE ITALIA EDIZIONI



tomahawk

QUESTA SONTUOSA BISTECCA È RICAVATA DALLA PARTE ALTA DELLA LOMBATA (QUELLA DELLA COSTATA) LASCIANDO L'OSSO INTERO.

Tagliere in legno con manico in ferro di Zara Home; piatto ovale in ceramica smaltata verde e ciotolina bassa verde chiaro di Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114

TOMAHAWK CON BURRO AROMATIZZATO

pag.71

flank steak

DALLA BAVETTA PICCOLA, SI RICAVA QUESTA POLPA MAGRA E SOTTILE, DA MARINARE E CUOCERE VELOCEMENTE.

FLANK STEAK
CON LE PANNOCCHIE
pag.71

hanger steak

È IL LOMBATELLO, TAGLIO SUCCOSO
E DAL SAPORE DECISO. SI PREPARA A MEDIA
COTTURA, PER APPREZZARNE IL GUSTO
E PER INGENTILIRE LE SUE FIBRE ALLUNGATE.

HANGER STEAK AL FORNO
CON RATATUIA

pag.72

Piatto in ceramica smaltata verde chiaro e ciotolina in ceramica smaltata bianca di Francesca Reitano; tessuto in lino azzurro tinto a mano con cucitura di Hue Table Stories. A sinistra: bricchetto in ceramica smaltata grigia di Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114

SKIRT AI TRE TIPI DI PEPE
CON CIPOLLOTTI
pag.72

skirt

SI TRATTA DEL DIAFRAMMA, UN TAGLIO POVERO MA NON TENACE. SE RIPULITO DALLA MEMBRANA CHE LO CIRCONDA E COTTO AL SANGUE, RESTA MORBIDO ANCHE SE NON VIENE TAGLIATO CONTRO-FIBRA.



FOTO ARCHIVIO STILE ITALIA EDIZIONI

Piatto in ceramica smaltata bianca con foglie verdi di Francesca Reitano Ceramica; tessuto in lino tinto a mano blu scuro di Hue Table Stories; pepiera in vetro di Zara Home. Indirizzi a pagina 114

FLAT IRON STEAK ALL'ANANAS



flat iron steak

COINCIDE CON LA COPERTINA DI SPALLA (O CAPPELLO DEL PRETE), DI SOLITO USATA PER IL BOLLITO O LE LUNGHE COTTURE. EPPURE, UNA VOLTA RIMOSSO IL TESSUTO CONNETTIVO, SE NE RICAVANO DUE BISTECCHE TENERE E PIATTE.



FLAT IRON STEAK ALL'ANANAS

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 6 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

una flat iron steak da 1,5 kg – 200 ml di succo d'ananas non zuccherato – 6 lime – 6 cm di zenzero – 2 spicchi d'aglio – un cucchiaio di zucchero di canna – un ananas – 4 cipollotti – 3 cetrioli – foglie di acetosella – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Se utilizzate il taglio intero eliminate la membrana che lo riveste, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza seguendo la vena di connettivo posta al centro ed eliminatela in modo da ottenere due lunghe fette. Mescolate in una pirofila rettangolare il succo di ananas con la scorza grattugiata di 2 lime, lo zenzero grattugiato, gli spicchi d'aglio tritati finemente, lo zucchero di canna, 50 ml d'olio, 9 g di sale e una macinata di pepe. Unite la carne e lasciatela marinare in frigo, coperta, per 2 ore, rigirandola di tanto in tanto e tirandola fuori 30 minuti prima della cottura.
2 Preparate il bbq. Sbucciate l'ananas, tagliatelo in 8 spicchi senza il torsolo e conditeli con 2 cucchiai d'olio e sale; mondate i cipollotti e tagliateli a fettine, pelate i cetrioli, privateli dei semi centrali e tagliateli a tocchetti. Quando la carbonella sarà grigia, cuocete gli spicchi d'ananas 5 minuti per lato, trasferiteli su un piatto e unite le altre verdure.
3 Asciugate la carne dalla marinata e ponetela sopra la carbonella (cottura diretta). Cuocetela 2-3 minuti per lato facendo formare una bella crosticina. Misurate la temperatura interna: dev'essere poco sotto i 50°, altrimenti cuocetela altri 30 secondi per lato.
4 Controllate nuovamente e se la temperatura ideale (circa 48°) è stata raggiunta trasferite la carne su un tagliere e lasciatela riposare 5 minuti. Affettatela sottile, perpendicolarmente alla fibra e servitela con l'insalata di ananas condita con 3 cucchiai d'olio, qualche foglia di acetosella e sale. Se preferite una cottura maggiore non superate i 55-58°.

TOMAHAWK CON BURRO AROMATIZZATO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

un tomahawk da 1 kg – 3 pomodori secchi sott'olio – 80 g di mandorle pelate – basilico – 4 rametti di maggiorana – un cipollotto – 2 melanzane tonde nere – finocchietto selvatico – un cucchiaio di capperi sotto sale – 80 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Infornate le mandorle a 180° per 5 minuti. Lasciatele raffreddare e tritatene 40 g in un piccolo mixer con il cipollotto a fettine, fino a ottenere una pasta omogenea. Sgocciolate i pomodori secchi, asciugateli e tritateli finemente con 20 foglie di basilico e le foglie della maggiorana. Unite anche il burro morbido a fiocchetti, la pasta preparata e una presa di sale. Coprite e riponete in frigo.
2 Mettete i capperi in acqua tiepida per 30 minuti, asciugateli e tritateli. Preparate il bbq e tagliate le melanzane a fette spesse 1 cm. Quando la carbonella sarà grigia, cuocete le melanzane rigirandole sui due lati. Mettetele in una ciotola con il finocchietto tritato, le mandorle rimaste, i capperi, 4 cucchiai d'olio e sale.
3 Salate la carne, spostate la carbonella da un lato, chiudete il bbq e portatelo a 120°. Posizionate la carne lontano dalla carbonella e, ogni 5 minuti, ruotatela di 45°. Continuate fino a raggiungere una temperatura al cuore di 38°.
4 Trasferitela su un piatto, copritela e tenetela in caldo. Unite altra carbonella, fatela scaldare bene e posizionatevi sopra la bistecca. Cuocetela girandola ogni 30 secondi fino a una temperatura interna di 62° (cottura media). Trasferitela su un tagliere, spalmatevi sopra il burro aromatizzato, coprite e fate riposare 10 minuti. Servitela a fette con le melanzane.

FLANK STEAK CON LE PANNOCCHIE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

una flank steak da 1 kg – 2 spicchi d'aglio – 2 rametti di rosmarino – 4 pannocchie – 4 cipollotti viola – 4 pomodori Merinda – un peperone verde – 2 avocado – mezzo lime – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate l'aglio e tritatelo con il rosmarino. Mescolate il mix con un cucchiaino di sale e 3 cucchiai d'olio, poi spalmate il mix sulla carne e lasciatela marinare per 30 minuti.
2 Cuocete le pannocchie per 30 minuti sulla piastra rigirandole spesso e tenetele in caldo. Sbucciate e tagliate a tocchetti gli avocado, il peperone a striscioline, i pomodori a spicchi e i cipollotti a rondelle. Mescolate e condite con 4 cucchiai d'olio, il succo del lime, sale e pepe.
3 Scaldate una piastra e cuocetevi la carne 7-8 minuti per lato fino a raggiungere 60° al cuore. Mettetela su un tagliere, coprite, fate riposare 5 minuti e servite con le pannocchie cosparse di sale e l'insalata.

INTERVISTA

I tagli di moda? Alternativi, molto saporiti e pure antispreco

RAFFAELE PILOTTO DI CENTRO CARNI COMPANY CI PARLA DELLE BISTECCHE DI TENDENZA PROTAGONISTE DEL NOSTRO SERVIZIO. **COME MAI OGGI SI USANO NUOVI TAGLI PER QUESTO UTILIZZO?** POTREMMO DEFINIRLA "LA RIVINCITA DEGLI ULTIMI". NONOSTANTE FILETTO E COSTATA SIANO SEMPRE APPREZZATI, GLI INTENDITORI HANNO SCOPERTO BISTECCHE DI TAGLI POVERI, FINORA UTILIZZATI PER TRITA O RIPIENI. UN GRANDE MERITO HA AVUTO LA TRADIZIONE DEL BBQ AMERICANA, CHE HA SAPUTO DARE LORO UN'IDENTITÀ MARCATA. QUESTO SPIEGA IL MOTIVO DEI LORO NOMI INGLESI. **PER QUALE RAGIONE PREFERIRLE?** IN VERITÀ TUTTI I TAGLI, SE DI BUONA QUALITÀ E BEN CUCINATI, SONO OTTIMI. LE "NUOVE BISTECCHE" SONO INTERESSANTI PERCHÉ ABBIAMO IMPARATO A VALORIZZARLE. IL BELLO È ANCHE CHE SONO ANTI SPRECO, LA DIMOSTRAZIONE CHE CON LA CARNE NIENTE VIENE SCARTATO. QUELLE DI DIAFRAMMA O BAVETTA PER ESEMPIO, MOLTO GUSTOSE, FANNO VIVERE UN'ESPERIENZA DIVERSA AGLI AMANTI DELLA CARNE. **CHE CONSIGLI PER UN OTTIMO RISULTATO?** IL SEGRETO È SEMPLICE MA NON BANALE: QUALITÀ E COTTURA. I TEMPI FANNO LA DIFFERENZA, COSÌ COME LA PRESENZA DI GRASSO CHE DÀ SAPORE E CONSISTENZA. LA COTTURA ALLA BRACE È UNA BUONA MOSSA, CONFERISCE UN AROMA IN PIÙ. E POI SALATELA POCO: ASSAPORERETE MEGLIO LA MATERIA PRIMA.



HANGER STEAK AL FORNO CON RATATUIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

una hanger steak da 1 kg – 80 ml di salsa di soia – 2 cucchiai di senape all'antica – 2 spicchi d'aglio – 10 g di erba cipollina – 6 rametti di timo – una melanzana viola – 6 zucchine novelle – una cipolla bionda – 2 peperoni rossi – 2 peperoni gialli – 300 g di pomodorini ciliegia – un mazzetto di basilico – qualche rametto di basilico greco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 In una ciotola mescolate la salsa di soia con la senape, 50 ml d'olio, gli spicchi d'aglio sbucciati e privati dell'anima centrale, le erbe aromatiche, una presa di sale e una macinata di pepe. Unite la bistecca, rigiratela per condirla uniformemente, coprite la ciotola e lasciatela marinare in frigorifero per 6 ore levandola dal frigo almeno 30 minuti prima di cuocerla.
2 Lavate e mondate le verdure: tagliate la melanzana a dadi, le zucchine a rondelle, i peperoni a tocchetti e la cipolla a fettine sottili. Scaldate 4 cucchiai d'olio in una grossa padella, unite la cipolla e cuocetela per 5 minuti su fiamma bassa. Aggiungete la melanzana, i peperoni, salate e proseguite la cottura per 10 minuti. Unite infine i pomodorini e le zucchine e cuocete per altri 5 minuti. Regolate di sale, unite le foglie di basilico spezzettate e lasciate intiepidire.
3 Scaldate il grill del forno, scolate la carne dalla marinata, asciugatela con carta da cucina, disponetela su una teglia rivestita con carta da forno e cuocetela, molto vicino al grill, 5 minuti da un lato e 4 dall'altro o fino a raggiungere 54° al cuore. Lasciatela riposare coperta per 10 minuti, cospargetela con le foglioline di basilico greco e servitela con la ratatuia.

SKIRT AI TRE TIPI DI PEPE CON CIPOLLOTTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

un pezzo di skirt (diaframma) da 1 kg già pulito – 2 cucchiaini di semi di coriandolo – un cucchiaio di zucchero di canna integrale – 16 cipollotti – 2 cucchiai di senape delicata – 2 cucchiai di aceto balsamico – 2 cucchiai di succo di limone – olio extravergine d'oliva – 60 g di burro – sale – 2 cucchiaini di pepe nero in grani – 2 cucchiaini di pepe bianco in grani – 2 cucchiaini di pepe rosa

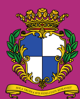
1 Pestate tutti i grani di pepe in un mortaio o su un foglio di carta da forno. Sciogliete il burro in un pentolino a fuoco dolcissimo, senza farlo friggere, unite il coriandolo, i tre tipi di pepe e fate cuocere per un minuto. Versate il mix in una ciotola, mescolatevi lo zucchero, un cucchiaio di sale e lasciate intiepidire. Tagliate il diaframma in 2 pezzi, trasferitelo in una pirofila rettangolare, versatevi sopra il burro preparato e massaggiate il condimento in modo da distribuirlo uniformemente. Coprite la pirofila, e lasciate marinare la carne, prima in frigorifero per 2 ore e mezza e poi a temperatura ambiente per un'ultima mezz'ora.
2 Mondate i cipollotti. Scaldate una padella di ghisa su fiamma alta, cuocete la carne 4-5 minuti per lato fino a raggiungere i 54° al cuore. Emulsionate la senape con 3 cucchiai d'olio, l'aceto balsamico, il succo di limone e una presa di sale. Trasferite la carne in un piatto caldo, conditela con l'emulsione preparata e lasciatela riposare coperta per 10 minuti.
3 Condite i cipollotti con 2 cucchiai d'olio e sale. Cuoceteli su una piastra ben calda per 3 minuti, rigirandoli su tutti i lati e serviteli con la carne tagliata a fette.

FLAP MEAT AL BBQ CON LE PESCHE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
435 CAL/PORZIONE

una flap meat da 1 kg – 2 cucchiaini di peperoncino piccante in polvere – 2 cucchiaini di salsa Worcestershire – 2 cucchiaini di aceto di vino bianco – 2 cucchiaini di paprica dolce – un cucchiaino di cumino in polvere – 6 rametti di maggiorana – mezzo cucchiaino di zenzero in polvere – mezzo cucchiaino di aglio in polvere – 4 pesche gialle – 100 g di rucola – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 In una ciotola riunite le spezie, l'aglio, la salsa Worcestershire, l'aceto, le foglioline di maggiorana tritate, una presa di sale, una macinata di pepe e 2 cucchiai d'olio. Rigirate la carne nella marinata, copritela e lasciatela riposare in frigo per 8 ore. Tiratela fuori 30 minuti prima di cuocerla.
2 Preparate il bbq. Tagliate le pesche a metà, snocciolatele e riducete ogni metà in 3 spicchi. Cuocetele sul bbq per 5-6 minuti rigirandole sui due lati e trasferitele in una ciotola.
3 Scolate le bistecche dalla marinata e asciugatele con carta da cucina, spingete la carbonella da un lato del bbq e posizionate la carne dall'altro lato. Cuocetela per circa 10 minuti, rigirandola a metà cottura o fino a ottenere una temperatura interna di 52°. Trasferitela su un tagliere, copritela, lasciatela riposare 5 minuti e poi servitela con le pesche mescolate con la rucola spezzettata e condite con 3 cucchiai d'olio e una presa di sale.











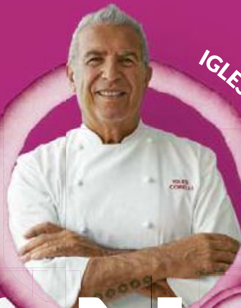
LA TROPEA EXPERIENCE

FESTIVAL DELLA CIPOLLA ROSSA

MAX MARIOLA



IGLES CORELLI



HIROHIKO SHODA



I SIGNORI DEGLI ANELLI

CELESTINO DRAGO



FRANCESCO MAZZEI



ANTONINO ESPOSITO



CRISTIANO TOMEI



22 • 23 • 24
SETTEMBRE 2023

SHOW COOKING CONTEST

EVENTI.DEGUSTAZIONI.CONVEGNI

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: info@advmaiora.it   www.latropeaexperience.it   www.consorziocipollatropeaigp.com





PSR Calabria 2014/2020 Misura 3 – Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
Art. 16, Reg. UE 1305/2013 - Intervento 3.2.1. - Aiuti ad attività di informazione e promozione implementate da gruppi di produttori sui mercati interni









andar per cantine

l'estate nel calice

ITINERARIO IDEALE ATTRAVERSO LO STIVALE A SCOPRIRE ALCUNE TRA LE MIGLIORI ETICHETTE DI BIANCHI E ROSÉ, FRESCHI, AROMATICI, RICCHI DI STORIA E COMPLESSITÀ, TUTTI DA PROVARE

testi di Chiara Risolo

Il vino, si sa, è un magnifico collante. Allenta formalità e tensioni. Crea legami, talvolta profondi, tra le persone. Ha inoltre il potere di suggerire viaggi e svelare luoghi. L'enoturismo, in fondo, è soprattutto questo: un modo intelligente per conoscere il mondo che permette a chi lo pratica di visitare posti di indiscusso fascino e di ricongiungersi con la terra attraverso ciò che questa, talvolta da molti anni e addirittura da secoli, sa dare all'uomo. Anche l'estate, nonostante le temperature scavallino ormai quasi ovunque nel nostro Bel Paese i 30°, è da considerare un buon momento per organizzare un itinerario alla scoperta di nuove cantine.

segue >

La bottiglia
BLEND DI FRIULANO, CHARDONNAY E MALVASIA, LUNA DI PONCA HA PROFUMI INTENSI E OTTIMA STRUTTURA. VA DEGUSTATO TRA 10 E 12°.

L'abbinamento
L' AFFINAMENTO IN LEGNO GLI CONFERISCE UN PROFILO AROMATICO CHE TIENE TESTA A SUGHI CORPOSI, RISOTTI ELABORATI, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA E ALL'UOVO DI CUI STEMPERA LA GRASSEZZA.

BORGO CONVENTI
Friuli-Venezia Giulia

PER GODERE DI BIANCHI DI FORTE CARATTERE CAPACI ANCHE DI INVECCHIARE

Il Friuli Venezia Giulia è una delle regioni più vocate in assoluto al vino. Custodisce veri gioielli della viticoltura e territori, in particolare le zone del Collio e dell'Isonzo, che hanno contribuito a fare grande l'Italia dell'enologia.

Chiunque desideri degustare mirabili bianchi, fortemente identitari e capaci di invecchiare, dovrebbe, almeno una volta nella vita, fare tappa proprio qui. Tra le numerose cantine presenti, c'è Borgo Conventi, un indirizzo iconico. Una volta varcato il cancello della tenuta, la sensazione di lasciare il mondo fuori è immediata. I calici si degustano al primo piano della villa in stile coloniale, affacciata su un incantevole giardino di alberi da frutto. Ad accompagnare l'assaggio ci sono taglieri preparati con selezioni di formaggi e prosciutto San Daniele. I più golosi possono anche assaporare il tipico frico, Montasio fuso cucinato con patate (disponibile su prenotazione). Troppe calorie? Niente paura, a Borgo Conventi si organizzano anche sessioni di yoga e pilates tra i vigneti. Se poi il girovita, invece, non è un problema, un'altra esperienza da vivere nell'azienda acquisita nel 2019 da Giancarlo Moretti Polegato (in foto), è l'osservazione delle stelle con l'aiuto di un astronomo e, ovviamente, un calice tra le dita. Anche per queste coccole è necessario chiamare anzitempo (info: borgoconventi.it, tel. 0481 888004).



CARBONARA DI PESCE SPADA ALLA SALVIA
pag.81





Specialmente quelle che propongono etichette perfette per la stagione, cioè con un grado alcolico moderato e freschezza da vendere. Non solo: in una condizione di relax come la vacanza, ovunque ci si trovi, è davvero impensabile rinunciare alla piacevolezza di un buon calice. Bianco o rosato, soprattutto, sfumature decisamente più indicate da qui al prossimo autunno, ideali per una cucina più "smart" e leggera, ma non per questo meno raffinata e gustosa.




TENUTA SANT'ANTONIO

Veneto

AL CONFINE CON LA TERRA DELL'AMARONE, DOVE FILARI E TERRENI CAMBIANO COLORE

Siamo in Valpolicella, provincia di Verona, la terra del dio Amarone. Ancora più precisamente ci troviamo nel comune sparso di Colognola ai Colli. È qui che Tenuta Sant'Antonio, oltre al blasone rosso dell'Amarone, propone un ventaglio di brillanti bianchi. I suoi vigneti infatti, che dal 1995 sono proprietà dei quattro fratelli Paolo, Massimo, Tiziano e Armando Castagnedi (in foto), si estendono anche nella zona del Soave. Per questo motivo la tenuta è il luogo ideale per immergersi contemporaneamente in due territori, cosi vicini, ma cosi diversi per la conformazione del suolo (il primo è ricco di scheletro calcareo, il secondo è di origine vulcanica) e per ciò che offrono. La visita in cantina permette dunque di scoprire entrambe le facce della medaglia: si passeggia guidati da esperti tra i filari "rossi", in questa stagione carichi di Corvina, Corvinone e Rondinella e, poco dopo, tra filari "bianchi", rigogliosi di Garganega e Trebbiano. Se l'idea vi stuzzica, il pacchetto secondo noi più indicato è la Winederful Experience, una degustazione di cinque vini (due bianchi e tre rossi) scenograficamente servita all'ultimo piano della tenuta da cui si domina il panorama oppure nel suo bellissimo dehor (info: tenutasantantonio.it, tel. 045 8740682).

La bottiglia
VIGNA MONTE CERIANI, OTTENUTO DA UVE GARGANEGA, HA UN SORSO AGRUMATO, UNA BELLA SAPIDITÀ E BUONA PERSISTENZA. SA INVECCHIARE.

L'abbinamento
LA SUA FRESCHEZZA PROLUNGA IL PIACERE DI PASTA, RISO E VERDURE. E RIESCE PERFETTAMENTE A DOMARE LA NOTA AMARA DEL NOSTRO RADICCHIO.



INSALATA DI POLLO E RISO NERO CON OLIVE E RADICCHIO

pag. 81



Il viaggio di Sale&Pepe attraverso i vini più vocati alla stagione in corso e alla prossima parte da nord-est, cioè dalla terra delle uve a bacca bianca, il Friuli, per poi proseguire nel Veneto, culla dell'Amarone, ma anche del Prosecco e di paglierini seducenti. Segue il passaggio dalla Lombardia e precisamente da quell'angolo predestinato in cui il Lago di Garda con il suo microclima contribuisce all'eccellenza della produzione vinicola. D'obbligo la tappa toscana, lungo la costa della regione, dunque fuori dai circuiti più battuti dell'entroterra. E chiude, non poteva essere altrimenti, la Sicilia, l'isola del sole per antonomasia. Prima però di farvi entrare idealmente nelle cantine delle zone descritte, con l'augurio che possano diventare davvero le mete delle vostre imminenti o prossime vacanze, è bene fare il punto su alcune semplici, ma fondamentali regole. La prima riguarda la temperatura di servizio. *segue >*





COSTARIPA *Lombardia*

SULLA SPONDA DEL GARDA OFFRE STRAORDINARI ROSÉ MAGNIFICAMENTE NARRATI

Chiunque si trovi intorno al Garda, il grande lago che lambisce e traccia il confine tra la Lombardia e il Veneto, non può perdersi una sosta a Costaripa, cantina di Moniga del Garda, lungo la costa della provincia bresciana, proprio a metà strada tra le più note Desenzano e Salò. Per i vini, certo, ma anche e forse ancora prima, per un'esperienza di vita. Della cantina è infatti patron Mattia Vezzola (nella foto), memoria storica del vino italiano e inesauribile fonte di aneddoti, dotato soprattutto della capacità di spiegare in modo semplice la complessa grammatica della bevanda anche a chi è a digiuno di nozioni. Premiato dalla critica come migliore enologo italiano in diverse manifestazioni, è l'uomo che per quarant'anni con la sua visione ha contribuito a esportare il brand Franciacorta nel mondo, al fianco di un altro titano del vino, Vittorio Moretti (patron di Bellavista). Due ore con lui (prenotabili sul sito della cantina per un minimo di 8 e un massimo di 20 persone) sono meglio di un corso di laurea in enologia. In particolare, ciò che incanta è la narrazione intorno ai vini rosati, tipologia che deve la sua rinascita proprio a lui, e ad alcuni speciali vitigni in cui ha fortemente creduto come, per esempio, il Groppello gentile, antichissimo, a lungo dimenticato e qui, oggi, risorto (info: costaripa.it, tel. 0365 504816).

La bottiglia
BLEND DI GROPPELLO GENTILE, MARZEMINO, SANGIOVESE E BARBERA, ROSAMARA È UN CALEIDOSCOPIO DI FIORI E FRUTTI ROSSI CON ACCENTI SPEZIATI. DA GUSTARE IN UN RENANO A 10, MASSIMO 12°.

L'abbinamento
LA SAPIDITÀ DI QUESTO ROSATO SPOSA CARNI BIANCHI E PIATTI A BASE DI VERDURE E, NEL NOSTRO PIATTO, FA DA CONTRALTARE, CON LA NECESSARIA ELEGANZA, ALLA PROVERBIALE DOLCEZZA DEL CROSTACEO E ALLA PICCANTEZZA TIPICA DELLA SENAPE .



CATALANA DI GAMBERI CON SALSE GIALLA E ROSSA
pag. 81



Il luogo comune che vuole i vini per l'estate ghiacciati, per gli intenditori, è assolutamente sbagliato.
Il freddo infatti, se eccessivo, anestetizza, vanifica note e profumi, oltre a essere un attentato allo stomaco. Il range consigliato per degustare bianchi e rosati oscilla tra i 6 e i 10°, con punte di 12. A queste temperature, naso e palato sentiranno quello che c'è realmente nella bottiglia. Due parole vanno dette anche sul calice: non



TERRINA DI POLPO CON PESTO
pag. 81

La bottiglia
C'È CORRISPONDENZA TRA NASO-PALATO NEL VERMENTINO PERLATO DEL BOSCO SU CUI SVETTANO TIGLIO E MELA VERDE. IDEALE TRA 8 E 10°.

L'abbinamento
UN SORSO FRESCO PER PESCE AL VAPORE O ALLA GRIGLIA. PIACEVOLE IN CONTRASTO CON LA MUSCOLOSITÀ DEL NOSTRO POLPO.

TUA RITA *Toscana*

VITIGNI INTERNAZIONALI IN CUI SI FONDONO IL MARE, IL BOSCO E LA PINETA LOCALI

Complice in questo caso è il terroir benedetto dal mare della costa toscana, meno pontificata dell'entroterra della regione, ma comunque intrisa di incredibile fascino e storia. Ne sono esempio le sterminate spiagge, le pinete, i parchi archeologici e gli antichi borghi. Proprio come Suvereto, in provincia di Livorno, un pugno di case arroccate, animate da ristoranti tipici dove si gustano paradisiache pappardelle al cinghiale, succulenti tortelli di magro al ragù di carne e ovviamente il cacciucco. In località Notri, si trova Tua Rita, un atelier di vitigni internazionali, ambasciatrice del saper fare italiano nel mondo. A conduzione familiare, con un approccio al mercato lungimirante che le consente di essere sempre un passo avanti, oltre a rossi di altissimo profilo (basta citare il Redigaffi) ha un'eccellente produzione di bianchi. Simena Bisti (figlia dei fondatori dell'azienda, Rita e Virgilio), il marito Stefano Frascolla e il figlio Giovanni (in foto, da sinistra, Simena, Stefano, Giovanni e Rita) sapranno suggerire senza ombra di dubbio gli indirizzi migliori. Oltre a farvi assaggiare in cantina i loro vini. Le degustazioni proposte sono quattro ma, in armonia con la natura prorompente del luogo, il consiglio è optare per Tua Rita Wild &Chic: un'esperienza per massimo sei persone che inizia in sala degustazione e cantina, prosegue all'aperto a bordo di una Jeep e termina con un pic nic tra i filari (info: tuarita.it, tel. 0565 829237).



dovrà essere troppo ampio, poiché questi vini, soprattutto se giovani, non hanno bisogno di ossigenazione. Perfetti i cosiddetti tulipani, mentre nel caso di bianchi o rosati più strutturati, l'ideale sarà ricorrere ai renani. Infine, se avrete il privilegio di poter degustare diverse tipologie di vino, partite sempre dalla più "facile". In cantina, naturalmente, saranno gli stessi produttori a prendervi per mano e a guidarvi in un viaggio in cui il vino è sì attore, ma anche pretesto per guardarsi attorno, per abbracciare culture e tradizioni non solo enologiche. Se per esempio vi trovate in Toscana, presso l'azienda vinicola Tua Rita, girando per i ristoranti della costa livornese (c'è solo l'imbarazzo della scelta), scoprirete anche come si prepara il vero cacciucco, quello con 5C. A Borgo Conventi i bianchi raffinati del Collio e dell'Isonzo accompagnati al frico, goloso formaggio fuso con patate, *segue >*

CUSUMANO *Sicilia*

RISPECCHIA LA MOLTEPLICITÀ DELL'ISOLA DANDO VOCE A BEN SEI DELLE SUE AREE VINICOLE

La Sicilia è una e tante, perché la terra qui cambia. Rapidamente. Anche a distanza di pochi chilometri. La sua molteplicità è rispecchiata nella tradizione vitivinicola, ricca e variegata. E per degustare dell'ottimo vino, le opportunità non mancano, tanto a est come a ovest dell'isola. Con le sue sei realtà, la cantina Cusumano abbraccia l'anima dell'isola, traducendo in ogni singola etichetta le caratteristiche di questa o quella zona. Le tenute storiche sono cinque: Ficuzza (da cui proviene l'Angimbé), Presti e Pegni, Monte Pietroso e San Carlo tutte nel palermitano, San Giacomo in provincia di Caltanissetta. E poi c'è l'ultima sfida in ordine di tempo: Alta Mora, voluta da Diego e Alberto Cusumano (in foto) nel catanese, dove nascono Etna Doc bianchi e rossi. Ciascuna delle sei tenute offre un ampio carnet di esperienze. Si tratta solo di capire quale incontri meglio il gusto personale: se Ficuzza è la patria dell'Insolia, dello Chardonnay e del Pinot nero, San Giacomo è il caveau dell'autoctono Nero d'Avola, emblema dell'isola. A Presti e Pegni vedono la luce i Super Sicilian (per palati più allenati). A Monte Pietroso svetta un signor Grillo, mentre a San Carlo si produce un Moscato che, insieme ai cannoli, fa davvero cantare gli angeli. Le bottiglie in questo caso sono pochissime e numerate. Forse forse vale la pena partire da qui per non restare a bocca asciutta (info: cusumano.it, tel. 091 8908713).





GAMBERONI AGLI AROMI



La bottiglia
OTTENUTO DA UVE INSOLIA E CHARDONNAY, ANGIMBÉ È UN OMAGGIO A GINESTRA E AGRUMI. ASSAI PIACEVOLE LA SAPIDITÀ.

L'abbinamento
PER PRIMI E SECONDI DI PESCE, TRIONFA CON SAUTÉ DI CONCHIGLIE. LE NOTE AGRUMATE ESALTANO L'AROMATICITÀ DEI GAMBERONI.

vi apriranno le porte del paradiso. Dai fratelli Castagnedi, tra un calice paglierino e l'altro, godrete di una vista meravigliosa "sul bianco e sul nero". La proprietà infatti abbraccia il Soave e la Valpolicella, due territori vicini, ma agli antipodi per caratteristiche. A casa di Mattia Vezzola, oltre a trovarvi davanti a una delle menti più illuminate nel mondo della viticoltura, da cui potrete apprendere i segreti della vinificazione e dell'affinamento, resterete rapiti dal fascino malinconico e ipnotico del Lago di Garda puntellato lungo le rive (per chi avesse la passione della barca) di strutture dedicate al charter nautico. Infine, se la destinazione è Cusumano, l'azienda vinicola di Partinico, a metà strada tra Palermo e Castellammare del Golfo, mettete pure in conto di trattenervi qualche giorno in più: allo storico brand fanno capo sei tenute che da est a ovest attraversano tutta la Sicilia.

GAMBERONI AGLI AROMI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

12 gamberoni – 2 cucchiai di semi di coriandolo – 2 cucchiai di pepe bianco e 2 di pepe nero in grani – 4 foglie di alloro – 4 bacche di anice stellato – 1 testa d'aglio – 1 peperoncino verde – 1 limone non trattato – 2 kg di sale grosso <u>per la salsa</u> 120 g di maionese – 30 g di senape in grani – 2 cetriolini sott'aceto – 1 cuore di sedano con le foglie – pepe

1 Mescolate il sale con i due tipi di pepe, il coriandolo, l'alloro, l'anice stellato e il peperoncino affettato. Tagliate a metà in orizzontale la testa d'aglio e dividete il limone in 4 spicchi.
2 Versate metà del sale in una teglia, unite 1/2 testa d'aglio, 2 spicchi di limone e infornate a 220° per 10 minuti. Appoggiate i gamberi sul sale caldo, unite il limone e l'aglio rimasti, coprite con il sale restante e infornate per altri 20 minuti.
3 Preparate la salsa. Tritate il sedano e le sue foglie con i cetriolini, mescolateli con la maionese, la senape in grani e una macinata di pepe. Togliete i gamberi dal sale, sgusciateli e serviteli con la salsa.

CARBONARA DI PESCE SPADA ALLA SALVIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

320 g di pasta calamarata bianca e nera (al nero di seppia) – 360 g di polpa di pesce spada – 90 g di pancetta affumicata a dadini – 2 ciuffi di salvia – 2 tuorli – 30 g di pecorino grattugiato – sale – pepe

1 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Rosolate la pancetta con la salvia senza unire condimenti. Aggiungete il pesce spada a cubetti e scottatelo per qualche istante.
2 Lavorate i tuorli con metà del pecorino, 2 cucchiai di acqua di cottura della pasta e una macinata di pepe.
3 Scolate la pasta al dente (tenete da parte ancora un po' d'acqua) e versatela nel tegame con il pesce. Unite la crema di tuorli e mescolate. Se necessario, mantecate con altra acqua di cottura della pasta. Cospargete con il pecorino rimasto e servite subito.

INSALATA DI POLLO E RISO NERO CON OLIVE E RADICCHIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

500 g di petto di pollo – 240 g di riso Venere – 1 cespo di radicchio – 100 g di olive taggiasche sott'olio denocciolate – 8 pomodori secchi sott'olio – 40 g di peperoni cruschi (cioè essiccati; al supermercato e online) – 1 mazzetto di basilico – 1 cm di zenzero fresco – 1 bacca di ginepro – 1 foglia di alloro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Portate a ebollizione 2 litri d'acqua con un pizzico di sale, il ginepro, l'alloro e lo zenzero sbucciato. Eliminate gli aromi, unite il pollo e lessatelo a fiamma dolcissima per 40 minuti; lasciatelo raffreddare nell'acqua di cottura.
2 Intanto, lessate il riso Venere in acqua bollente salata, scolatelo al dente e raffreddatelo sotto acqua corrente. Versatelo in una terrina e conditelo con un filo d'olio.
3 Lavate il radicchio, tagliatelo a striscioline e aggiungetele al riso. Quindi unite le olive, i pomodori secchi sgocciolati e tritati grossolanamente, i peperoni cruschi sbriciolati e il pollo scolato e sfilacciato con le mani. Condite con olio, sale, pepe e basilico.

CATALANA DI GAMBERI CON SALSE GIALLA E ROSSA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

8 code di gamberi rosa sgusciate – 4 gamberi rossi di Mazara del Vallo – 4 pomodori Camone – 2 coste di sedano <u>per la salsa gialla</u> 50 g di senape – 30 ml di aceto di vino bianco – 75 ml di olio extravergine d'oliva – sale – pepe <u>per la salsa rossa</u> 30 g di pomodori semisecchi + 4 per il decoro – olio extravergine d'oliva

1 Per salsa la gialla, emulsionate la senape con l'aceto, l'olio, sale e pepe. Per la rossa, frullate i pomodori semisecchi a crema con un filo d'olio.
2 Lavate i pomodori camone e il sedano. Tagliate i primi a spicchietti e il secondo a bastoncini sottili: tuffate questi ultimi in acqua e ghiaccio perché si arriccino; sgocciolateli.
3 Sgusciate i gamberi rossi lasciando attaccata la testa e la coda. Privateli del filetto nero sul dorso, fate lo stesso con le code di gamberi rosa e scottateli insieme in acqua bollente per 4 minuti; sgocciolateli.
4 Mescolate gamberi e code con i pomodori e il sedano e condite con le salse regolandovi a piacere. Componete le porzioni in modo che in ognuna ci siano due code e un gambero rosso. Decorate con i pomodori semisecchi rimasti e, se vi piace, basilico rosso.

TERRINA DI POLPO CON PESTO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 70 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

1 polpo di 1 kg pulito – 2 patate – 8 fiori di zucca – 40 g di mandorle – 2 coste di sedano – 1 cipolla – 1 scalogno – 3 spicchi d'aglio – 1 mazzetto di basilico – 1 foglia d'alloro – 1 dl di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe, anche in grani

1 Congelate 8 cucchiai di olio in un sacchettino per alimenti. Portate a ebollizione abbondante acqua con il sedano a pezzetti, 2 spicchi d'aglio non sbucciati, la cipolla sbucciata, l'alloro, il vino bianco e qualche grano di pepe. Intingete il polpo nell'acqua per 3 volte tenendolo per la testa, poi immergetelo e fatelo sobbollire per 1 ora; lasciatelo intiepidire nella sua acqua.
2 Intanto, sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a dadini, lessateli in acqua bollente salata e sgocciolateli. Lavate i fiori di zucca e riduceteli a listarelle. Fate appassire lo scalogno tritato in una padella con un filo d'olio, unite i fiori di zucca e cuoceteli per 1 minuto; salate e pepate.
3 Sgocciolate il polpo, staccate i tentacoli e tagliate la testa in grossi pezzi. Foderate uno stampo da plumcake di 1,5 litri di capacità con pellicola lasciandola sbordare, alternatevi polpo, fiori di zucca e patate e ricoprite con la pellicola in eccesso. Mettere la terrina in frigorifero per 6-8 ore con sopra un peso.
4 Lavate il basilico, asciugatelo e frullatelo con le mandorle, l'aglio rimasto a pezzetti, sale, pepe e l'olio congelato. Sformate la terrina e servitela a fette con il pesto.

Pranzo in quota



UNA RINFRESCANTE FUGA IN MONTAGNA, LONTANI DAGLI SCHIAMAZZI DELLE RIVIERE E DAL SOLLEONE, A GUSTARE UN MENU DI PERSONALITÀ ROBUSTA NEL SILENZIO E NEL VERDE

testo e cura di Cristiana Cassé, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi; ha collaborato Claudia Compagni



MENU

Strudel di crauti rossi

CUOCETELO AL MATTINO E RISCALDATELO IN FORNO A 100° PER 10 MINUTI (NEL FRATTEMPO TENETELO A TEMPERATURA AMBIENTE).

Ravioli di segale alla toma e spinaci

CONFEZIONATELI IN ANTICIPO (ANCHE LA SERA PRIMA) TENENDOLI IN FRIGO BEN ALLARGATI SU UN VASSOIO, INFARINATI E PROTETTI CON PELLICOLA. CUOCETELI E CONDITELI AL MOMENTO.

Trotelle in camicia

POTETE FARCIRLE E BARDARLE 1-2 ORE PRIMA (TENENDOLE IN FRIGO) E CUOCERLE MENTRE MANGIATE I RAVIOLI.

Patate hasselback

PREPARATELE PRIMA DI PRANZO E INFORNATELE MENTRE SERVITE LO STRUDEL DI CRAUTI.

Torta di saraceno

INFORNATELA AL MATTINO E AGGIUNGERE LA COPERTURA PRIMA DI METTERVI A TAVOLA.







STRUDEL DI CRAUTI ROSSI

pag.90

Le tanto desiate vacanze sono in pieno corso, magari si è già fatto un po' di mare. Di sicuro si è preso un sacco di caldo. All'inizio fa anche piacere. Non si vedeva l'ora di vestirsi facile e di girare in sandali, ma poi ci si stanca. A un tratto viene il desiderio di aria frizzantina, di un maglione buttato di sulle spalle e, soprattutto, di mangiare qualcosa che non siano insalate, mozzarelle e meloni. Questo pranzo è studiato per quel preciso momento. Per una ritirata in montagna tra panorami verdi e selvaggi, allietata da piatti corroboranti e di soddisfazione piena. Nel comporre il menu, ci siamo ispirati ai sapori del nord d'Italia, del Trentino, dell'Austria e persino della Svezia, in una verticale verso l'alto del mondo dove il clima è sempre fresco e la tavola sempre "calda".

Gusto rustico con grazia

A far da antipasto, quel che di norma in Trentino è un dolce, lo strudel, si trasforma in una prelibatezza salata. La pasta, di sola farina olio e acqua, è sottile e croccantina e avvolge una farcia di cavoli rossi e verdi su cui vale la pena spendere due parole: quelli rossi vengono scottati in acqua, quelli verdi no. Perché? Perché così, dopo la cottura in forno, avranno consistenze diverse e renderanno il boccone più variegato, meno pastoso. Ma non finisce qui. Anche i sapori seguono lo stesso gioco di contrasti, visto che nel ripieno si nascondono anche mele e barbabietole, dal deciso spunto dolce. Per un risultato finale schietto ma anche delicato. Ci si brinda sopra, magari un paio di volte, e si accoglie il primo piatto che, a metà tra il Trentino e la Lombardia, vede protagonisti degli ultra golosi ravioli a base di farina di segale, di farro e classica "00".

segue >

RAVIOLI DI SEGALE
ALLA TOMA E SPINACI

pag.90





TROTELLE IN CAMICIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
790 CAL/PORZIONE

6 trotelle da porzione pulite – 180 g di speck a fette – 3 cipollotti – 1 mazzetto di timo – 6 bacche di ginepro – 1 bicchierino di grappa – 60 g di burro – sale – pepe

1 Pulite i cipollotti, tagliateli a fettine sottili e fateli stufare in padella con 10 g di burro e una presa di sale per 5-6 minuti, o finché saranno morbidi.
2 Lavate le trote, asciugatele e salatele internamente. Farcitele con metà dei cipollotti, le bacche di ginepro pestate e un po' di timo fresco; quindi avvolgetele nelle fette di speck.
3 Rivestite una o più teglie con carta da forno, imburratela un poco e disponetevi le trote. Cospargetele con il burro rimasto a fiocchetti, bagnatele con la grappa e copritele con i cipollotti restanti. Infornatele a 200° per 20 minuti circa. Insaporitele con ancora un po' di timo e una macinata di pepe e servite.



PATATE HASSELBACK

Lavate 12 patate medie e tagliatele a fettine senza staccarle del tutto. Lavate e tritate un po' di rosmarino, salvia e timo. Fate sciogliere 100 g di burro a fuoco dolce, poi unite le erbe e un po' di sale. Spennellate le patate con parte del burro aromatico allargando le fettine per far penetrare il condimento. Disponetele in una teglia oliata, irroratele con il burro rimasto, cospargete con sale in fiocchi e infornate a 180° per 45 minuti. Per 6 persone



Impastate con acqua, uova e olio, le tre farine dei ravioli danno vita una sfoglia grezza e corposa, da tirare a uno spessore alto. Il ripieno, a sua volta, è di carattere: prima si frulla la toma stagionata con cipolla e spinaci e poi si mescola il tutto con un po' di ricotta, sale, pepe e noce moscata. Il condimento, infine, è a base di burro aromatizzato all'erba cipollina e un po' di grana grattugiato. Come per tutti i ravioli, ci vuole un po' di pazienza per farli, ma dopo averli assaggiati tornerà la voglia di farli e rifarli. Mentre si chiacchiera con un occhio al panorama e l'altro al bicchiere ormai vuoto (provvedere), escono dal forno le trotelle di fiume o di laghetto farcite con cipolle stufate, ginepro e timo, fasciate con lo speck e irrorate con la grappa. Buonissime e insolite, facilissime da preparare, sono in grado di far ricredere anche quanti sono convinti di non amare il pesce d'acqua dolce. Per accompagnarle e asciugarne il condimento, si va in Svezia (col pensiero) e si preparano le patate Hasselback. Sono tagliate a fisarmonica, senza staccare le fette del tutto e vengono condite all'interno e sopra con burro fuso mescolato con sale fino ed erbe tritate. Una spolverizzata finale di sale in fiocchi completa la magia. Piacciono veramente a tutti e fanno impazzire i bambini perché sono, oltre che buone, divertenti.

La torta tuttofare

Per il dessert ci si sposta in Lombardia. A voler essere precisi, in Valtellina, che del grano saraceno ha fatto una bandiera. La farina del bruno cereale, base dei pizzoccheri e noto per l'assenza di glutine, viene mescolata con mandorle ridotte in farina, zucchero di canna, uova e burro. Se ne ottiene un impasto granuloso, ma al tempo stesso morbido e arioso, dal gusto impagabile che sa di cose buone di una volta. Per rifinire, si stende sopra un godurioso strato di composta di ribes addensata con poca gelatina. È una torta tuttofare perché è indicata per allietare ogni momento della giornata, dalla colazione al dopocena passando per la merenda. Ma è forte il sospetto che a pranzo sarà bella che finita.


TORTA DI SARACENO
pag. 90



STRUDEL DI CRAUTI ROSSI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

per la pasta 250 g di farina 00 + quella per la lavorazione – extravergine d'oliva – sale
per il ripieno 2 cavoli cappuccio (1 verde e 1 rosso) – 2 piccole barbabietole cotte a vapore – 1 mela Granny Smith – 4 cucchiai di pangrattato – olio extravergine d'oliva – sale
per la crema 200 g di ricotta – 125 g di yogurt – 2 cucchiai di panna fresca

1 Preparate la pasta. Mescolate la farina con una presa di sale. Unite 1 cucchiaio d'olio e 1,5 dl di acqua tiepida poca per volta. Lavorate l'impasto finché sarà liscio e omogeneo. Ungetelo con olio e fatelo riposare sotto una ciotola capovolta per 1 ora.
2 Preparate il ripieno. Pulite i cavoli, sfogliateli e lavateli. Scottate le foglie del cavolo rosso in acqua bollente salata per 1 minuto. Sgocciolatele e riducetele a listarelle con quelle del cavolo verde (crude). Sbucciate le barbabietole e grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Fate lo stesso con la mela. Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella, unite cavoli, barbabietole e mela, salate e fate appassire il mix per 10 minuti. Tostate il pane grattugiato con un filo di olio in un padellino.
3 Stendete la pasta in un disco ampio e sottile. Trasferitela su un canovaccio infarinato, spolverizzatela con 2 cucchiai di pangrattato e disponete al centro il ripieno. Coprite con il pangrattato rimasto e, aiutandovi con il canovaccio, arrotolate lo strudel. Trasferitelo su una placca coperta con carta da forno, spennellatelo con olio e infornatelo a 220° per 40 minuti. Servitelo tiepido con una crema ottenuta lavorando la ricotta con lo yogurt e la panna.

RAVIOLI DI SEGALE ALLA TOMA E SPINACI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

per la pasta 225 di farina di segale – 75 g di farina 00 – 75 g di farina di farro – 2 uova piccole – olio extravergine d'oliva – sale
per il ripieno 225 g di spinaci lessati (circa 200 crudi) – 45 g di cipolla – 150 g di toma di montagna stagionata – 30 g di ricotta – noce moscata – sale – pepe
per condire 60 g di burro – 1 mazzetto di erba cipollina – 60 g di grana padano Dop grattugiato

1 Preparate la pasta. Mescolate le farine, disponetele a fontana e mettete al centro le uova sbattute con 2 cucchiai di olio, una presa di sale e 60 ml di acqua tiepida. Lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Fatelo riposare per 30 minuti avvolto nella pellicola.
2 Preparate il ripieno. Frullate nel mixer il formaggio a pezzetti, gli spinaci e la cipolla tritata. Poi mescolate il mix con la ricotta, un po' di noce moscata, sale e pepe.
3 Dividete la pasta in due panetti uguali e stendeteli con il matterello in 2 sfoglie rettangolari di circa 0,5 cm di spessore. Disponete su una sfoglia tanti mucchietti di ripieno (potete usare un cucchiaio non troppo grande) distanziati di circa 3 cm. Spennellate la sfoglia intorno al ripieno con acqua, adagiatevi sopra la sfoglia rimasta e premete con le dita intorno ai mucchietti di ripieno per farla aderire. Intagliate i ravioli con una rotella dentellata e tuffateli in acqua bollente salata per 3 minuti circa. Nel frattempo, fate fondere il burro a fuoco dolce con l'erba cipollina tritata. Sgocciolate i ravioli con un mestolo forato, disponeteli nei piatti e conditeli con il burro fuso e il grana.

TORTA DI SARACENO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

300 g di composta di ribes – 125 g di farina di grano saraceno – 120 g di zucchero di canna – 150 g di mandorle pelate – 100 g di burro – 2 uova – 1 cucchiaino raso di lievito per dolci – 1 dl di latte – 5 g di gelatina in fogli – sale

1 Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Frullate le mandorle con 1 cucchiaio di zucchero per ridurle in farina. Lavorate il burro morbido con lo zucchero di canna rimasto, i tuorli e un pizzico di sale. Unite la farina di saraceno e la polvere di mandorle, il lievito setacciato e il latte e mescolate. Montate gli albumi a neve e incorporateli con una spatola con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
2 Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro rivestito con carta da forno e infornate la torta a 180° per 40 minuti. Sformatela e lasciatela raffreddare su una gratella. Avvolgete la circonferenza con una striscia di carta che superi di 2 dita l'altezza della torta.
3 Fate ammorbidire la gelatina in acqua. Mescolate la composta in un pentolino con 2 cucchiai di acqua e la gelatina strizzata e portate a leggera ebollizione: proseguite la cottura a fuoco basso per 3 minuti; fate intiepidire. Versate il composto sulla torta e lasciatelo rapprendere.

COSA BERE

IL CONTESTO EVOCA VINI REALIZZATI IN ALTITUDINE, DOVE ATTINGONO A UN PATRIMONIO DI BIODIVERSITÀ CHE LI ACCOMUNA AGLI INGREDIENTI DEI PIATTI. ERBE, CAVOLI, FRUTTI E L'ORIGINALITÀ DELLA FIBRA DI UN PESCE D'ACQUA DOLCE A CONFRONTO CON L'AFFUMICATO DI UN SALUME RICHIEDONO NETTARI DALLE ASSONANZE ODOROSE E DAI CONTRASTI MODERATI. COMINCIAMO CON LA PETITE ARVINE DELL'AZIENDA MAURICE CRETAZ, CUI AFFIDIAMO LO STRUDEL E I RAVIOLI: PIATTI SUI QUALI IL BIANCO VALDOSTANO DIVIDE LE SUE ENERGIE; PERSUASIVO SULL'IMPASTO DEI CRAUTI, PIÙ AUTOREVOLE SULL'UNIONE TRA TOMA E SPINACI. UNA SCHIAVA DI PERSONALITÀ, LA SANKT ANNA DI IN DER EBEN, SI PRENDE CURA DELLA POLPA DELLE TROTE, CHE EMERGE DAL GUSCIO DELLO SPECK E, A QUEL PUNTO, LA SUA PECULIARE VIVACITÀ NON TEME LA DIMENSIONE MORBIDA E GRASSA DELLE PATATE. UN'ACQUAVITE DI RIBES È L'IDEALE SULLA TORTA.



QUEST'ESTATE HAI GIÀ SCRITTO "T'AMO" SULLA GRIGLIA?

Con la **linea Summer on Fire** hai tempo fino al 30 settembre per goderti il piacere delle grigliate con la migliore carne italiana di pollo e suino, preparata con saporite marinature. **Arrosticini, mini filetti, maxi-hamburger, bombette e tomahawk: se li pigli li grigli e se li grigli li ripigli!**



TORNA IL CONCORSO CHE PRENDE TUTTI PER LA GRIGLIA!

DAL 17 APRILE AL 31 AGOSTO
acquista uno dei prodotti Summer on Fire e invia il numero di scontrino e il codice RT che trovi sul documento d'acquisto. Puoi scegliere di partecipare via sms al numero +394390003450 o collegandoti al sito summeronfire.it.



IN PALIO 15 E-BIKE ALPINA A1 ALFA.

Trovi il regolamento completo su **summeronfire.it**

Montepremi € 18.995,85 (iva esclusa)

MELONE MANTOVANO IGP

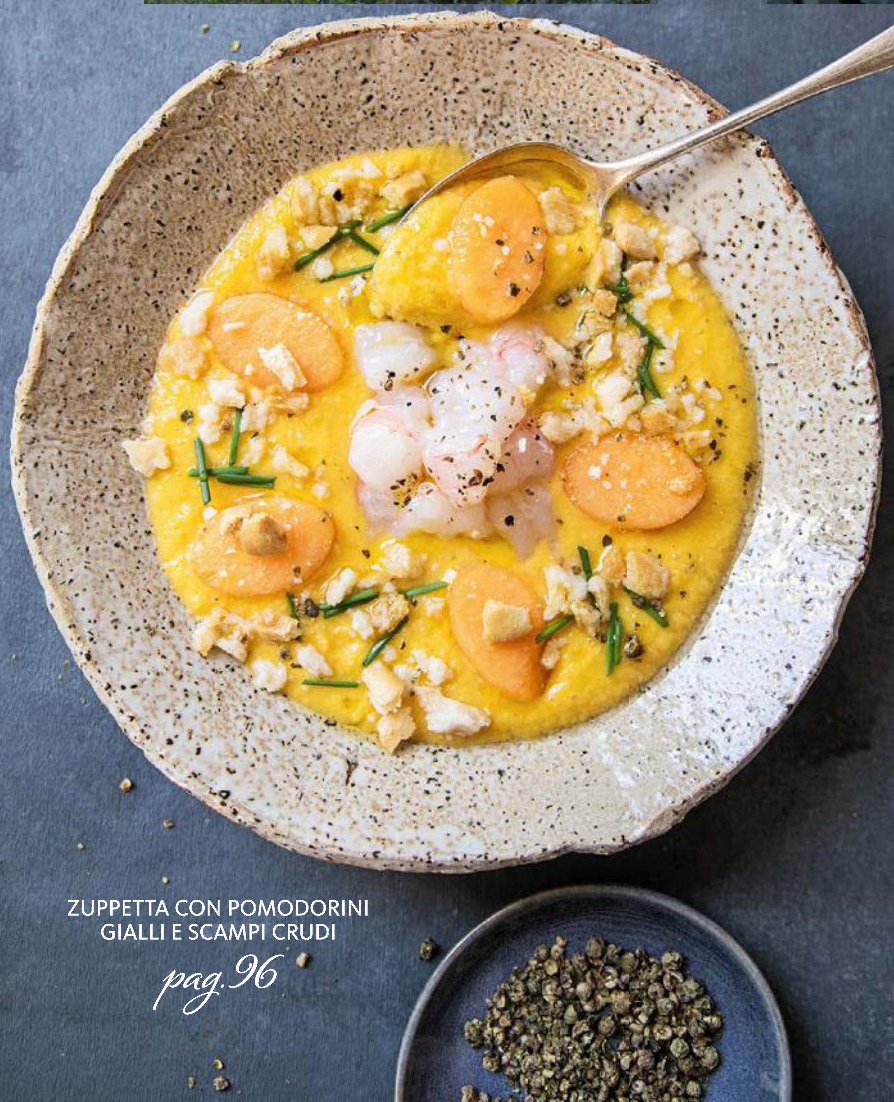
DOLCE E VERSATILE, È MOLTO PROFUMATO; NELLE SUE TRE TIPOLOGIE È PERFETTO PER ZUPPE FREDDE, INSALATE ESTIVE E DELICATI DESSERT

a cura di Silvia Bombelli, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Felice Scoccimarro, ricette di Giovanna Ruo Berchera, foto dei piatti di Laura Spinelli, in cucina Claudia Compagni

Mauro Aguzzi gestisce l’azienda di Sermide dagli anni '80 coltivando meloni lisci e retati. La stagione di raccolta va da giugno a settembre quando il caldo e l'umidità sono ai massimi, ma è proprio grazie al clima e alla conformazione dei terreni della zona che i frutti raggiungono concentrazioni di sali minerali uniche.







ZUPPETTA CON POMODORINI GIALLI E SCAMPI CRUDI

pag. 96



Il responsabile qualità dell'azienda di Francescon, storica realtà agricola di Rodigo, assicura che la raccolta dei meloni avvenga al momento giusto, grazie al controllo quotidiano dei frutti. Coltivati in pieno campo, in tunnel o in serra, vengono subito portati a 8 gradi circa, per conservare la perfetta consistenza e il bouquet di profumi che evoca la pesca matura.



INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE E SPECK

pag. 96

Ettore Cagna, presidente dell'omonima azienda agricola, ha importato in provincia di Mantova quanto appreso ad Haifa, in Israele, per la coltivazione del melone su terreni sabbiosi e leggeri. Bisogna bagnarli poco e spesso per favorire la crescita e lo sviluppo del frutto graduale ottenendo una polpa dolce e fondente.





Un momento della lavorazione nell'Azienda Francescon. I meloni vengono controllati con uno spettrofotometro che misura il grado zuccherino. Poi, una calibratrice li divide secondo il loro peso. Infine, vengono etichettati con marchio Igp, il peso e il nome dell'azienda.



SEMIFREDDO AL PORTO CON PALLINE

pag. 96

Mauro Aguzzi arriva tra le coltivazioni di meloni in bicicletta: "È il mezzo più veloce per spostarsi da un appezzamento all'altro", dice asciugandosi la fronte. Nella Bassa Mantovana, un angolo di Lombardia che si insinua tra Emilia Romagna e Veneto, l'umidità non concede tregua e rende faticoso ogni movimento. Ma Aguzzi a questo clima tropicale ci ha fatto l'abitudine. "Coltivo meloni da metà degli anni Ottanta, una delle produzioni agricole più importanti della provincia. A suggellare questa centralità è arrivata l'Igp nel 2013", racconta. La conformazione dei terreni, profondi e permeabili, favorisce infatti il regolare deflusso di acqua durante l'irrigazione e garantisce che le radici della pianta non incontrino difficoltà a barbicare. "Sono queste le caratteristiche che consentono di raggiungere un alto grado zuccherino e una significativa quantità di sali minerali come il potassio, superiore a quella che si riscontra in altre zone di produzione del melone". Negli appezzamenti di Sermide, Aguzzi coltiva le tre tipologie di melone che godono del marchio comunitario e appartengono a due varietà botaniche: il retato con fetta, il retato senza fetta e il liscio. Questa definizione commerciale sottende una vasta schiera di ibridi che si sono accasati perfettamente nell'area di coltivazione del melone mantovano Igp. "In base alla tipologia, liscia o retata, i meloni si distinguono per colore e forma. La tipologia retata, ad esempio, ha forma ovale o tonda, buccia color crema ed eventualmente segmentata da verde nella varietà definita a fette. La polpa di colore arancione è aromatica e zuccherina", precisa mostrandone una fetta. Attraversando un paesaggio agrario domato dall'agricoltura, tra piccoli e grandi fiumi, canali e corti abbandonate, con un'ora di viaggio verso occidente si raggiunge Viadana, altro polo della coltura del melone. "È la produzione che meglio rappresenta l'estate. Si coltiva tra giugno e metà settembre", afferma Ettore Cagna, anch'esso componente del Consorzio di Tutela. Ha messo in pratica gli insegnamenti appresi durante il periodo trascorso in un kibbutz vicino ad Haifa, in Israele. Il primo dei quali dice che su terreni come questi, sabbiosi e leggeri, bisogna bagnare spesso e con piccole quantità d'acqua le piante. Pare che questa pratica faccia allignare al meglio il melone dalla buccia liscia. "Si distingue per la forma sferica, il colore della buccia color crema e la polpa giallo-arancio", continua, "e dietro di sé lascia il profumo d'una pesca, dolce". Inoltre, il disciplinare di produzione del Melone Mantovano Igp esige che il peso minimo sia di 800 g, "ma difficilmente immetto sul mercato meloni che pesano meno di 1,2 kg", dice Cagna esibendo un esemplare ben al di sopra del peso minimo richiesto. Il melone dalla buccia liscia, suggerisce, "non andrebbe tenuto troppo in frigorifero per la sua buccia delicata. Una volta acquistato, si dovrebbe consumare lo stesso giorno, al massimo l'indomani conservandolo in locali freschi e asciutti, mai al di sotto dei 5 gradi, per evitare sbalzi termici che danneggerebbero la consistenza della polpa". Le coltivazioni di Cagna sono certificate a residuo zero, ovvero i trattamenti contro i parassiti utilizzati sono già decaduti al momento della raccolta, che avviene sempre manualmente. Gli scarti vengono lasciati sul terreno e utilizzati come ammendanti (ovvero fertilizzanti) naturali. Continuando il viaggio sulle strade del Melone mantovano Igp, proseguendo per 40 minuti verso nord si raggiungono le campagne di Rodigo, dove la famiglia Francescon ha iniziato a fine anni Sessanta l'allevamento di vacche da latte e la coltura di meloni. "Perché di produttori di verdura ce n'erano già molti", rivela Bruno Francescon, che con il fratello Daniele rappresenta la terza generazione. "Le tecniche utilizzate per la produzione del Melone Mantovano Igp sono la coltivazione in pieno campo o in serra e tunnel. Vengono raccolti quotidianamente quelli che, a vista, secondo gli operatori sono maturi". Alle elevate temperature di raccolta segue il raffreddamento a circa 8 gradi per mantenere i meloni nelle migliori condizioni. Nel grande deposito i meloni passano sotto l'occhio di uno spettrofotometro per verificarne il grado zuccherino, dopodiché una calibratrice separa i frutti in base al peso, così che sul mercato arrivino prodotti uniformi. "Anche l'ultimo passaggio è meccanico", conclude Francescon. A ogni melone si applica il nastro di riconoscimento dell'Igp l'etichetta aziendale e quella con il peso". Il tutto entro 24 ore dalla raccolta e per garantire la naturale freschezza di questa prelibatezza tutta gusto e vitamine.

le nostre scelte

Azienda agricola Mauro Aguzzi
Via Ludovico Ariosto, 30
Sermide (MN)
Telefono 3356087178

Azienda agricola Ettore Cagna
Via Ottoponti snc
Viadana (MN)
Telefono 335327166

Ortofrutticola Francescon
Via Retenago, 13
Rodigo (MN)
Telefono 0376650727







ZUPPETTA CON POMODORINI GIALLI E SCAMPI CRUDI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA
240 CAL/PORZIONE

1 piccolo melone mantovano Igp – **12 scampi con la testa e le chele già abbattuti per il consumo a crudo** – **300 g di pomodorini rossi** – **3 coste tenere di sedano bianco** – **40 g di cipollotto bianco** – **1 gambo di lemon grass** – **70 g di mollica di pane casereccio raffermo** – **1 pezzetto di peperoncino piccante** – **5 steli di erba cipollina** – **60 g di taralli o di friselle** – **4 cucchiai di aceto di lamponi** – **olio extravergine d'oliva del Garda** – **sale** – **pepe Cubebe in grani** – **pepe verde di Szechuan**

1 Dividete i pomodorini a metà, eliminate i semi e metteteli in un colino appoggiato su una ciotola per raccogliere l'acqua di vegetazione. Unite il pane spezzettato e l'aceto per ammorbidirlo. Private il sedano dei filamenti e tagliuzzatelo con il cipollotto, il lemon grass e il peperoncino. Dividete il melone a metà, eliminate i semi. Con uno scavino, ricavate 20 ovali e metteteli in frigo.
2 Asportate successivamente la polpa di melone rimasta con un coltello, mettetela nel frullatore con i pomodorini, il pane ammorbidito, gli altri ortaggi e aromi tagliati, 4-5 cubetti di ghiaccio, un po' di sale, abbondante pepe macinato delle due varietà, e 2 cucchiai di olio. Frullate fino a ottenere un composto omogeneo.
3 Sgusciate gli scampi mantenendo la testa e la coda ed eliminate il budellino nero dorsale sollevandolo con uno stecchino. Suddividete il frullato in 4 piatti fondi e, disponete sopra i pezzi di melone formando dei petali, aggiungete gli scampi ben freddi e servite completando con un filo di olio, i taralli sbriciolati e qualche pezzetto di erba cipollina.

INSALATA DI RISO NERO CON VERDURE E SPECK

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
370 CAL/PORZIONE

250 g di riso nero (Venere, Artemide, Gioiello, Otello) – **1/2 melone mantovano Igp** – **2 zucchine medie** – **2 carote** – **40 g di cipollotto rosso** – **2 coste tenere dei sedano con le foglie chiare** – **150 g di pomodorini datterini** – **80 g di speck affettato leggermente spesso** – **50 g di parmigiano reggiano Dop 36 mesi** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe nero in grani**

1 Lavate il riso, mettetelo a bagno in 1,5 litri acqua per 2-3 ore. Portatelo a ebollizione con l'acqua di ammollo e cuocete per 20-35 minuti (dipende dalla varietà) controllando spesso il grado di cottura. Salate un poco dopo circa un quarto d'ora. Scolatelo ancora leggermente al dente e allargatelo su una teglia. Evitate di passarlo sotto l'acqua fredda per non disperdere sapore e principi nutritivi. Per raffreddarlo velocemente immergete il fondo della teglia in acqua ghiacciata.
2 Tagliate a cubetti la parte verde delle zucchine, tritate il cipollotto e riducete le carote a cubetti. In un tegamino fate stufare le carote con il cipollotto, aggiungete le zucchine e cuocete ancora per qualche minuto. Regolate di sale, mescolate e fate raffreddare. Private il sedano dei filamenti, tenete da parte le foglie e affettate le coste. Private il melone della scorza e dei semi e riducetelo a cubi di circa 1,5 cm di lato. Tagliate lo speck a striscioline corte. Dividete i pomodori a metà.
3 Mettete gli ingredienti preparati (tranne il melone) in una ciotola capiente. Condite con olio, sale, pepe e metà del parmigiano ridotto a scaglie. Mescolate, unite il melone e suddividete l'insalata in 4 piatti fondi. Guarnite con le foglie di sedano e il resto del parmigiano a scaglie e servite.

SEMIFREDDO AL PORTO CON PALLINE

MEDIAMENTE FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

1 melone mantovano Igp – **5 uova** – **130 g di zucchero a velo** – **100 g di zucchero semolato** – **250 ml di panna fresca** – **300 ml di Porto bianco** – **1/2 limone** – **2 rametti di melissa**

1 Separate i tuorli dagli albumi, montate i primi in un contenitore adatto al bagnomeria e sbatteteli con 50 g di zucchero semolato fino a renderli chiari e spumosi. Unite 120 ml di Porto e fate addensare su un bagnomaria caldo continuando a sbattere fino a ottenere uno zabaione denso. Fatelo raffreddare appoggiando il contenitore su acqua ghiacciata.
2 Mettete gli albumi in una bastardella, aggiungete lo zucchero a velo e iniziate a montare direttamente a bagnomaria (non prima) fino a ottenere una meringa densa, morbida e lucida. Alzando la frusta deve formarsi una specie di becco sospeso. Incorporate allo zabaione ancora caldo, poi fate raffreddare il mix su acqua e ghiaccio, mescolando di tanto in tanto. Montate la panna e unitela al composto raffreddato. Foderate uno stampo da plum cake della capacità di 1 litro con pellicola trasparente (o due stampi da mezzo litro), versate il composto preparato e mettete in congelatore per 5-6 ore.
3 Dividete il melone a metà, eliminate i semi e ricavate tante palline con uno scavino. Asportate successivamente la polpa di melone rimanente con un coltello. Mettetela nel frullatore con il succo di limone, aggiungete lo zucchero e il Porto rimasti e frullate. Versate sulle palline di melone, unite 2 foglie di melissa tagliate a striscioline e riponete in congelatore per 15 minuti. Servite il semifreddo a fette con le palline di melone ed un po' del suo liquido di macerazione. Guarnite ogni piatto con 2-3 foglie di melissa.

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

GRANO RESISTENTE

farina speciale

Adottare un raccolto, tracciato dal campo al sacco di farina, per aumentare la consapevolezza sul valore del grano biologico. È la nuova sfida lanciata da Farina Petra con un miscuglio di semi di grano naturalmente resistente. I chicchi saranno poi macinati a piacere al mulino per farine taylor made: che garantiscono ai contadini un reddito sicuro dalla semina alla mietitura (petraevolutiva.it).



LUPPOLO TRICOLORE

A TUTTA BIRRA

Dopo l'invenzione dei fusti in pet senza CO_2, Carlsberg ha sostituito l'acqua saponata per i nastri trasportatori con un lubrificante alimentare a risparmio idrico del 37%. E nel birrificio Poretti, usa luppolo italiano per rilanciare l'agricoltura nazionale e gli ingredienti di prossimità (carlsbergitalia.it).







pesci protetti

CONSUMATORI CONTENTI

Per migliorare la nostra salute e quella dei mari dovremmo consumare più pesce di provenienza sicura nel rispetto della biodiversità. La grande distribuzione può cambiare le nostre abitudini in tal senso e un esempio virtuoso lo offre Aldi, con le nuove referenze ittiche certificate che garantiscono il mantenimento degli stock ottimali, il rispetto dell'ambiente nelle aree di acquacoltura, nonché dei diritti dei lavoratori impiegati. Dalle code di mazzancolla tropicale ai bocconcini di salmone, tal quali o ricettati, le certificazioni di organismi internazionali come Msc e Ggn si affiancano ai rigorosi controlli interni: 3.500 con relativo assaggio di 6.700 campioni solo lo scorso anno. Un altro supporto concreto per un cibo buono, sano e sicuro dopo la costruzione di 86 impianti fotovoltaici e la realizzazione di packaging rivoluzionari come quelli creati insieme a Plastic Bank proprio con i rifiuti di plastica recuperati dagli oceani (aldi.it).



COLTURE INTELLIGENTI

RISO GREEN

Vicino a Pavia è nato un campo di agricoltura rigenerativa per coltivare riso a basso impatto ambientale. Sostenuto da Knorr con l'obiettivo di ridurre di un terzo le emissioni di gas serra e il consumo di acqua rispetto alle pratiche tradizionali, aumenterà anche la presenza di uccelli e insetti impollinatori tutt'attorno. Grazie a monitoraggi satellitari, poi, sarà ridotto l'uso di concimi e l'inquinamento delle falde (knorr.com).



TOO GOOD TO GO

box dispensa

Alimenti che non possono essere venduti per errori di confezionamento o etichettatura vengono offerti dalle aziende a metà prezzo. Pacchi sorpresa con mix di biscotti, cereali, cioccolato, pasta e altre delizie in scadenza non prima di 2 mesi si possono ordinare tramite app salvando buon cibo altrimenti sarebbe buttato (toogoodtogo.it).

pasta scura

NERE, VERDI E MARRONI: SONO LE TIPOLOGIE COLORATE E PROFUMATE PIÙ ADATTE AI SUGHI ESTIVI. HANNO GUSTO GENTILE OPPURE RUSTICO E SI PRESTANO PER ORIGINALI ABBINAMENTI

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso





1 2 3

TAGLIERINI AGLI SPINACI

1 Lessate 50 g di spinaci in acqua bollente. Scolateli e schiacciateli con il dorso di un cucchiaio perché perdano l'acqua. Versateli al centro di 400 g di farina disposta a fontana insieme a 2 uova piccole e a una presa di sale.
2 Lavorate gli ingredienti prima con una forchetta e poi a piene mani per ottenere un impasto liscio.
3 Dividetelo in 3-4 parti uguali e passatele nell'apposita macchinetta 2 volte per tacca, fino alla quinta. Quindi intagliate le sfoglie con il rullo per i taglierini.

PAPPARDELLE AL CACAO

1 Versate in una ciotola 450 g di farina e unite 50 g di cacao facendolo cadere da un setaccio. Aggiungete una presa di sale e miscelate il tutto.
2 Disponete il mix su un piano e create un largo cratere al centro.
3 Unite 3 uova medie e lavorate gli ingredienti prima con una forchetta e poi a piene mani per ottenere un impasto liscio. Dividetelo in 3-4 parti uguali e passatele nell'apposita macchinetta 2 volte per tacca, fino alla quinta. Intagliate le sfoglie con il rullo per le pappardelle.



1 2 3



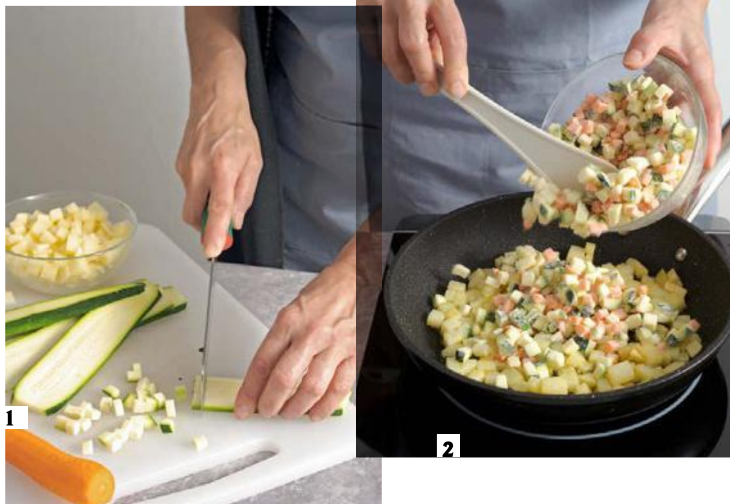
1 2 3

MALTAGLIATI AL NERO DI SEPPIA

1 Stemperate 3 bustine di nero di seppia con 1 cucchiaino di succo di limone.
2 Disponete 400 g di farina a fontana e unite al centro il nero di seppia e 3 uova medie. Lavorate gli ingredienti prima con una forchetta e poi a piene mani per ottenere un impasto liscio.
3 Dividetelo in 4 parti e passatele nell'apposita macchinetta 2 volte per tacca, fino alla quinta. Ora tagliate le sfoglie in pezzi irregolari (non troppo piccoli).

Taglierini alle verdurine fritte

1 Sbucciate 1 patata, raschiate 1 carota e spuntate 1 zucchina. Lavate gli ortaggi e riduceteli a dadini.
2 Infarinate leggermente le verdurine e friggetele in olio bollente; salate. Tostate i pinoli in un padellino senza unire grassi. Lessate 500 g di taglierini agli spinaci in abbondante acqua bollente salata per pochi minuti. Scolateli al dente e saltateli brevemente con le verdurine. Servite con i pinoli tostati e un po' di pecorino in scaglie.





Pappardelle in crema di peperoni

1 Lavate 600 g di peperoni rossi, puliteli e tagliateli a listarelle. Sbucciate e affettate una cipolla, rosolatela con un po' d'olio e poi unite i peperoni. Mescolate, salate e cuocete coperto per 25 minuti a fiamma medio-bassa: se necessario aggiungete poca acqua calda.
2 Frullate i peperoni con un frullatore a immersione fino a ridurli in crema, unite 2 cucchiai di panna fresca e regolate di sale se necessario. Tritate grossolanamente 50 g di gherigli di noci e tostateli con un pizzico di sale in un padellino senza aggiungere grassi. Lessate 500 g di pappardelle al cacao in abbondante acqua bollente salata, scolatele al dente e saltatele brevemente con il sugo. Servite con le noci e qualche foglia di basilico.

Maltagliati con seppie e datterini

1 Tagliate a listarelle 500 g di seppie pulite. Sbucciate 2 scalogni, tritateli e soffriggeteli con un po' d'olio.
2 Unite le seppie e rosolatele per qualche minuto. Aggiungete 2 bicchieri di vino bianco e lasciatelo evaporare. Proseguite la cottura finché le seppie saranno tenere unendo poca acqua bollente, se necessario. Salate, pepate, spolverizzate con poco prezzemolo tritato e spegnete il fuoco. Lavate 400 g di pomodori datterini, tagliateli in quarti e rosolateli a fuoco vivo in una padella con poco olio, 1 spicchio d'aglio tritato e una presa di sale; uniteli alle seppie. Lessate 500 g di maltagliati al nero di seppia in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e saltateli brevemente con il sugo. Completate con foglioline di menta.



LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

gusto fumé con la farina di grano arso

UNA VOLTA, QUANDO SI DAVA FUOCO ALLE STOPPIE DOPO LA MIETITURA, SI RACCOGLIEVANO I CHICCHI RIMASTI PER TERRA E, APPUNTO, ARSI. SE NE OTTENEVA UNA FARINA BRUNA E DI GUSTO AFFUMICATO, BUONA PER PASTE DA ACCOSTARE A CORPOSI RAGÙ, MA ANCHE PER DARE SPRINT AI CONDIMENTI ESTIVI: PER ESEMPIO, POMODORINI ARROSTITI IN FORNO CON AGLIO E DUE FOGLIOLINE DI BASILICO E POI QUALCHE SCAGLIA DI RICOTTA DURA PER COMPLETARE. OGGI IL GRANO ARSO HA LO STESSO GUSTO DI ALLORA, SOLO CHE VIENE TOSTATO APPOSTA. SE VOLETE PROVARE, IMPASTATE 300 G DI SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO CON 100 G DI FARINA DI GRANO ARSO, 200 ML DI ACQUA E UNA PRESA DI SALE. TIRATE LE SFOGLIE E TAGLIATELE COME SPIEGATO NELLA PAGINA PRECEDENTE. PREFERITE TAGLIATELLE, PAPPARDELLE O MALTAGLIATI, NON FORMATI TROPPO SOTTILI. L'IMPASTO È IDEALE ANCHE PER LE ORECCHIETTE.

Piatti in ceramica Ekadea, posate Weissestal. A pag. 99 macchina per la pasta Marcato, modello Atlas 150. Indirizzi a pagina 114







NEL PROSSIMO NUMERO: PASTA GIALLA



Per preparare freschi frullati, purea di frutta e verdura, smoothie e granite bastano pochi minuti con il frullatore della linea President dotato di lame robuste, boccale graduato in vetro da 1,8 litri, programmi dedicati, regolazione di velocità e funzione Pulsen (€ 209). Accessorio utilissimo è la bottiglia da viaggio in plastica resistente, con chiusura ermetica e cinghietta per il trasporto: si applica al frullatore e si frullano direttamente al suo interno gli ingredienti preferiti (€ 17,90). **Tescoma**

Frullatore

MESCOLA, FRULLA, EMULSIONA, PREPARA FRESCHE BEVANDE, SALSE VELLUTATE, BABY PAPPE E ZUPPE ESTIVE

a cura di Monica Pilotto, testo di Francesca Tagliabue, still life di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia

Forse non tutti sanno che, storicamente, nobili e titolati – capaci di affidare regolarmente qualunque "fatica" ai numerosi servitori – arrivarono al punto di considerare sforzo aggiuntivo perfino l'atto del masticare: testi di cucina medievale come *Le Ménagier de Paris* (1393), nel descrivere il procedimento di alcune ricette, raccomandavano infatti di "pestare gli ingredienti abbastanza a lungo da stancare una persona o due".

I piatti serviti alle mense aristocratiche erano spesso molto elaborati, come creme, puree, frullati: così, nelle cucine blasonate, cuochi e servette sgobbavano schiacciando, pestando, sbattendo e setacciando, utilizzando quasi esclusivamente mortaio e pestello. Grazie alla Rivoluzione Industriale le cose cominciarono a cambiare, in particolare dal 1790 in poi con l'arrivo nelle case di vari strumenti considerati "*labour-saving*" (letteralmente risparmia-fatica) come macinini, fruste manuali, schiacciapatate. Sarà però solo negli anni Venti del XX secolo che apparirà il primo frullatore elettrico. In quel periodo nei paesi anglosassoni andava molto di moda il malto in polvere, da bere d'estate sciolto nel latte: si trattava di orzo maltato mescolato a farina di frumento e latte intero in polvere, un mix che creava una bevanda fresca e saporita, da consumare tra le pareti domestiche e che veniva servita anche in molti locali. Purtroppo, il mix di malto nel latte freddo tendeva a creare grossi grumi, trasformandosi in una pasta poco appetibile e questo provocava il calo delle vendite.

la salute nel bicchiere

Il frullatore è un'ottima soluzione per introdurre più frutta e verdura di stagione nella dieta. E sminuzza anche spezie, semi ed erbe aromatiche per dare un twist in più a innumerevoli preparazioni

Nel 1922 il polacco-americano Stephen J. Poplawski risolse questo problema collegando una serie di piccole lame rotanti a un motore elettrico. Poplawski completò lo strumento aggiungendovi un contenitore di vetro trasparente appositamente modellato per avvitarsi all'apparecchio, sigillando le lame all'interno: era nato così il primo frullatore della storia. Il design semplice della macchina di Poplawski consentiva di versare latte freddo con malto o cacao nel recipiente e di frullarli fino a creare una bevanda morbida. E con la popolarità in crescita del gelato, in breve tempo si arrivò al fresco frappè.

Nel 1933 l'imprenditore del Wisconsin Fred Osius acquisì i diritti per la produzione in serie del frullatore di Poplawski, modificandone il design per renderlo più funzionale negli ambienti domestici, aggiungendo un tappo, graduando la caraffa in vetro e rendendolo in grado di frullare anche la frutta fresca. Osius nel 1937 incaricò l'allora famoso personaggio radiofonico e televisivo Fred Waring di commercializzare il frullatore in tutto il Paese con il nome di Miracle Mixer. Nel 1954 i frullatori erano diventati un comune elettrodomestico e si era raggiunto il milione di vendite.

Grazie alla crescente ricerca del benessere in cucina e al successo dei frullati proteici gustati come pasto alternativo, i frullatori sono presenti sia in bar e ristoranti sia in ambienti domestici. I modelli attuali sono sempre più funzionali, si smontano facilmente per poter lavare le parti amovibili nella lavastoviglie e sono dotati di sensori che regolano la potenza secondo la tipologia di alimento.

PANZANELLA IN STILE GAZPACHO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREP. 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
520 CAL/PORZIONE

500 g di pane toscano leggermente raffermo – 1 kg di pomodori ramati maturi, ma sodi – 200 ml di succo di pomodoro – 2 cipollotti rossi – 1/2 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di basilico – 1 piccolo cetriolo – zucchero – aceto – peperoncino in polvere – olio extravergine d'oliva – sale

1 Tagliate il pane a tocchetti, fatelo ammorbidire in una ciotola con acqua fredda, poi strizzatelo con le mani. Mescolate al pane il succo di pomodoro, 1-2 cucchiai di aceto, un pizzico di peperoncino in polvere, l'aglio spellato, un pizzico di sale e di zucchero, un filo d'olio e mettete il tutto in frigorifero a raffreddare.
2 Mondate i cipollotti e riduceteli a pezzetti. Lavate i pomodori, tagliateli a spicchietti e mescolateli ai cipollotti. Lavate le foglie di basilico, asciugatele e spezzettatele. Riunite tutti gli ingredienti nel bicchiere del frullatore, aggiungete il mix di pane e succo di pomodoro e condite con 5-6 cucchiai di olio e sale.
3 Frullate il composto fino a ottenere una zuppa fluida e omogenea aggiungendo, se necessario, poco succo di pomodoro. Passate la zuppa al setaccio, riponetela in frigorifero per 4 ore e servitela fredda con fettine di cetriolo tagliate sottilissime



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Effetto detox in un sorso grazie alla super miscelazione Vortecs, alle alette asimmetriche e alla lama a sei punte che sminuzza in pochi secondi buccia, polpa, semi e noci, da ghiaccio a neve; per un mix più liscio e ricco di sostanze nutritive (1000 W, € 299). **Dualit**



Offre alte prestazioni il blender Enfinigy dal motore potente (1600 W), con lame alettate e seghettate, caraffa da 1,8 litri in Tritan senza Bpa, 12 velocità e 6 funzioni automatiche: smoothie, cocktail, tritaghiaccio, gelatiera, pulizia e pulse, più illuminazione Led (€ 349). **Zwilling**

Zero ossidazione e più vitamine con il frullatore completo di funzione sottovuoto che elimina l'aria all'interno della caraffa da 1,7 litri in Tritan; in più è accessoriato con i programmi smoothie, salsa, tritaghiaccio, pulse e autopulizia (1000 W, € 199,90). **Beko**



Nel bicchiere in vetro da 1,75 litri potete preparare frullati, frappè, salse e zuppe, anche calde; in più con la tecnologia Smart-Control l'apparecchio riconosce e sceglie in base al contenuto la durata del mixer; è dotato di lame a 4 ali, pulse e ice crash (600 W, da € 99,99). **Steba**





Alte performance caratterizzano BLC02, il frullatore completo di pompa sottovuoto, manopola di regolazione a 9 velocità con display Lcd; dal pannello frontale si scelgono le 5 funzioni automatiche e pulse ed è completo di un set di utili accessori (1400 W, € 479). **Smeg**



È protagonista dell'estate il frullatore K400 nel nuovo colore hibiscus: lame asimmetriche in acciaio inox a 4 punte, 5 velocità regolabili, pulse, ciclo di pulizia, 3 programmi automatici, caraffa in vetro graduata da 1,4 litri, coperchio con sfiato e tappo dosatore (1500 W, € 359). **KitchenAid**

Sensigence Intelligent Blender è dotato di lama a 6 punte in acciaio inox rivestita di titanio, caraffa in vetro da 1,5 litri, display touch, 3 funzioni (frullato, bevande con ghiaccio e zuppe) oltre a quella manuale e coperchio con tappo dosatore (1000 W, € 154). **Russell Hobbs**



INTERVISTA



Oltre al frullato...

ESPERTO NEL TRATTARE LE MATERIE PRIME CON GLI STRUMENTI GIUSTI, ROBERTO CARCANGIU, DIRETTORE DIDATTICO DI CONGUSTO GOURMET INSTITUTE E PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI, CI DÀ I CONSIGLI GIUSTI PER UTILIZZARE AL MEGLIO IL FRULLATORE.

COME SCEGLIERLO? OLTRE A UN'ALTA POTENZA DEL MOTORE IN WATT E IL NUMERO DI GIRI PER MINUTO (RPM OLTRE 12000), SONO IMPORTANTI LE LAME, CHE DEVONO ESSERE ALMENO 4, ANGOLATE E POTENTI, COME QUELLE CHE TRITANO IL GHIACCIO. LA BASE DELLA CARAFFA: STRETTA È PIÙ ADATTA AI LIQUIDI, LARGA È ADATTA A MATERIALI PIÙ SOLIDI.

INDICAZIONI PREZIOSE? INDISPENSABILE CHE LE MATERIE DA FRULLARE SIANO MOLTO FREDDE (A 2-3°, ANCHE VERDURE A FOGLIA, SEMI E FRUTTA SECCA) E GIÀ A PEZZI PER AIUTARE L'OMOGENEITÀ DEL PRODOTTO FINALE; IDEALE SAREBBE METTERE IN FRIGO ANCHE LA CARAFFA. MEGLIO INIZIARE CON LA FUNZIONE A IMPULSI, PER NON SCALDARE TROPPO GLI INGREDIENTI CHE PERDEREBBERO NUTRIENTI E AROMI.

QUALCHE IDEA SFIZIOSA? REALIZZARE SALI E ZUCCHERI AROMATIZZATI: PER I PRIMI BASTA FRULLARLI CON SPEZIE O SCORZA DI LIMONE O LIME NON TRATTATA. DA PROVARE NEI DOLCI E NEL CAFFÈ LO ZUCCHERO ALLA CANNELLA O AL CHIODO DI GAROFANO.



due in uno

Se chiedete il massimo The 3X Bluicer™ Pro è ciò che fa per voi! Frulla, spreme e combina le due funzioni per creare frullati, frappè, granite, cocktail, ghiaccio a neve e bevande sane e ricche di gusto; ha un'unica base con funzioni intercambiabili ed è completo di 5 programmi, 10 velocità, imbuto extra large per spremere frutta e verdura intera (caraffa da 1,5 litri, 1350 W, € 379,90). **Sage**

Colli Euganei



È UNA TERRA RICCA DI VINI ECCELLENTI E MOLTO DIVERSI TRA LORO: ROSSI "BORDOLESI" MERLOT, CABERNET FRANC E CABERNET SAUVIGNON, IL RABOSO ROSATO E VIVACE E I BIANCHI MOSCATO, GARGANEGA E FIOR D'ARANCIO CONQUISTANO IL PALATO DALL'ANTIPASTO AL DESSERT

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

TROFIE CON CREMA DI ZUCCHINE E PANCETTA

pag.110

In questo servizio: tessuto di Marina C. e ciotole di Virginia Casa. Indirizzi a pagina 114

l'abbinamento

LA MODALITÀ ARMONICA CON LA QUALE SI MUOVONO I VINI DEI COLLI EUGANEI, SULLA MINERALITÀ BILANCIATA TRA ORIGINE VULCANICA E RETAGGIO CALCAREO, PERMETTE LORO DI ILLUMINARE CONTEMPORANEAMENTE DA PIÙ POSIZIONI LA BELLEZZA DEL PIATTO DA ACCOSTARE. NOTEVOLE L'ESEMPIO DEL **CASSIARA BIANCO DI MONTEFORCHE**, AL QUALE NON CHIEDIAMO SOLTANTO DI RIPASSARE SULLA TRACCIA DEL CIBO E INCROCIARNE LA PERSISTENZA, MA PRETENDIAMO CHE SAPPIA PORTARE INNANZI LA CHIAREZZA DI OGNI INGREDIENTE, ANCHE IL MENO SIGNIFICATIVO DAL LATO DELLA QUANTITÀ. IL **BIANCO OLIVETANI DI CA' LUSTRA** NON È COSÌ DISTANTE DALLE AMBIZIONI DEL CASSIARA, SEBBENE L'UVAGGIO VEDA INSIEME AL MOSCATO BIANCO ALMENO ALTRI QUATTRO VINI: TAI, PINOT BIANCO, SAUVIGNON E GARGANEGA. INFATTI RESTITUISCE UNA SINTESI DEL PIATTO MENO DEFINITA, MA NON PER QUESTO MENO EFFICACE: L'INCONTRO È PREMIANTE SE CON LA PANCETTA CROCCANTE FACCIAMO SCROCCHIARE ANCHE LA PASTA. BENE ANCHE IL **RABOSO ROSATO FRIZZANTE DI CASTAGNUCOLI**, VOTATO A UN CONFRONTO VECCHIO STILE FATTO PIÙ DI CONTRASTI CHE DI ASSONANZE.

La visione dei Colli Euganei mette tutti d'accordo, non importa da quale direzione si venga o si sia venuti: «Sorgono isolati come scogli nel mare», come scrisse il geologo inglese John Strange nella seconda metà del 1700. Ancora oggi, nonostante la velocità dei viaggi e la conoscenza dei territori da mille angolazioni, i Colli colpiscono per il loro svettare improvviso sul mare piatto della pianura padana. La forma conica ne svela immediatamente l'origine vulcanica e preannuncia l'essenza di un territorio antico. Impossibile invece prevedere l'interno, l'avvincente spettacolo che la montagna e l'alta collina sanno offrire allo spirito. Pendii boscosi lasciano il posto a valli ampie e luminose. Rilievi irti si sciolgono in morbide sinuosità dove i filari dei vigneti si susseguono, quasi l'unico elemento ordinato in un'area scontrosa e irredimibile. La flora ha una varietà sorprendente, basta cambiare esposizione, camminando poche decine di metri, e si passa da un versante con piante mediterranee a un altro in cui ci si trova circondati da alberi propri di una regione continentale. Un altro elemento unitario sono le località che, sotto strati di terre nere, custodiscono fonti termali conosciute e apprezzate nel mondo. Queste reminiscenze vulcaniche risalgono a due periodi significativi: 45 e 35 milioni di anni fa.

A interessare gli enofili è il più recente, sia per la particolare qualità del materiale emesso sia per come questo si è sviluppato successivamente, quando il mare ha ricoperto tutto e sono avvenuti dei crolli della struttura di basalto.

segue >

STRACCETTI DI POLLO CON CAPONATA DI MELANZANE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

500 g di petto di pollo – 300 g di melanzane tonde – 150 g di pomodorini ciliegia – 1 cipolla bionda – 2 coste di sedano verde – 80 g di olive verdi – 40 g di pinoli – 1 mazzetto di basilico – 10 g di capperi sotto sale – 10 g di zucchero – 2 cucchiai di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciacquate i capperi e metteteli in acqua tiepida per 15 minuti. Dividete il petto di pollo nei due filetti e riducete ognuno a fettine sottili. Mondate le melanzane, tagliatele a cubetti e cuoceteli in una padella antiaderente con mezzo dl di olio e una presa di sale per 5-6 minuti, finché diventeranno dorate.
2 Scolate i cubetti di melanzane dal fondo di cottura e unite le fettine di pollo e una presa di sale; cuocetele su fiamma vivace per 5-6 minuti, mescolando spesso. Levate anche queste dal fondo di cottura e aggiungete il sedano e la cipolla tagliati a fettine, i pomodorini tagliati a metà, i capperi scolati, le olive verdi e i pinoli.
3 Regolate di sale e proseguite la cottura per 7-8 minuti. Aggiungete le melanzane e gli straccetti di pollo; in un pentolino scaldate l'aceto con lo zucchero finché quest'ultimo si sarà sciolto e versatelo nella padella. Lasciate insaporire per 2 minuti e servite con foglie di basilico.



l'abbinamento

NON È UNA RICETTA ESTREMA PER INTENSITÀ E COMPLESSITÀ, ACCOSTIAMO QUINDI VINI MISURATI, CAPACI DI COGLIERE IL MESSAGGIO ESTIVO DEL PIATTO. PER OTTENERE QUESTO RISULTATO SCEGLIAMO DI SERVIRLI A UNA TEMPERATURA PIÙ FRESCA, 14 GRADI RISPETTO AI 18 CHE USEREMMO D'INVERNO. NEI COLLI EUGANEI CI SONO IL MERLOT E IL CABERNET FRANC CHE, TRA LE VARIETÀ DI ADOZIONE BORDOLESE, SONO LE PIÙ GRADUALI NELL'OFFRIRE L'ASTRINGENZA DEI TANNINI, HANNO UNA DISCRETA FRESCHEZZA E POSSONO REGOLARSI NEL NON FORZARE LA FIBRA DEL CIBO. IL TRATTO RADICALE E ORGANICO DEL **ROSSO CÒVOLO** PRODOTTO DA **VIGNALE DI CECILIA** SENTE VICINA LA FORZA EMPIREUMATICA DEL FRIGGERE E DEL TOSTARE GLI INGREDIENTI, QUINDI CI RINNOVA IL PIACERE DEL METODO DI COTTURA. IL **MONTELISPIDA ROSSO DI LISPIDA** È MERLOT IN PUREZZA, UN GIOIELLO DI EQUILIBRIO E IMPREVEDIBILITÀ, IL PIÙ CONVINCENTE SULL'INSIEME DELLA RICETTA, IN VIRTÙ DI UNA CONGENITA PARTECIPAZIONE GUSTATIVA. IL **POGGIO AMENO DI QUOTA 101**, BLEND DEI DUE CABERNET, HA IL PASSO REGOLARE ADATTO A INCONTRARE LA POLPA DEL POLLO, GLI RESTA L'ENERGIA PER IL PECULIARE CONTRAPPUNTO DELLA CAPONATA.

A emergere sono state delle rocce calcaree, come la riolite e la trachite, il cui pregio va oltre l'essere la pietra madre di una viticoltura di alto profilo, come dimostrano le tante cave che hanno inciso non poco sul paesaggio euganeo, deturpandone parte della bellezza. La conformazione dei rilievi, taluni molto freschi altri quasi "bollenti", e la proporzione e la stratificazione dei diversi sottosuoli sono i fattori che hanno consentito la diffusione di vitigni molto differenti, beneficiati poi dal clima dei Colli, la cui mitezza lo rende opposto a quello della pianura. Ecco spiegata la scelta dei maggiorenti veneziani e veneti di abitare più tempo possibile nel complesso euganeo.

I luoghi principali dove trovare vigneti eccellenti e bravi produttori coincidono con le sedi delle aziende selezionate nel nostro servizio, sono nuclei nei quali trovare anche alternative di un certo profilo. Vediamo da vicino le principali varietà di vite, dalle quali i relativi vini e la loro sensibilità gastronomica. Il trio di adozione bordolese, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon è spesso miscelato per esaltare la complementarietà, così come era stato intuito sin dalla metà dell'Ottocento presso il territorio di Lispida. Chiamato "taglio bordolese", talvolta anche con la parteci-



TORTINE SOFFICI ALLA PESCA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
515 CAL/PORZIONE

600 g di pesche gialle – 250 g di farina 00 – 5 g di lievito per dolci – 80 g di zucchero – 120 g di panna acida – 70 g di burro – 1 uovo grande – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere per il crumble 60 g di burro – 100 g di farina – 60 g di zucchero di canna – 1 cucchiaio del succo delle pesche – sale

1 Scottate le pesche in acqua in ebollizione per 30 secondi, scolatele, pelatele, tagliatele a metà, eliminate il nocciolo e tagliatele a dadini, raccogliendo il succo emesso in una ciotolina.
2 Setacciate 160 g di farina con il lievito, aggiungete la cannella, lo zucchero, 60 g di burro sciolto a bagnomaria e intiepidito, l'uovo sbattuto a parte e la panna acida. Mescolate con una spatola, unite le pesche a dadini e il loro succo e amalgamate l'impasto.
3 Imburrate con il burro rimasto 12 stampi da muffin e infarinateli con la farina avanzata. Preparate il crumble riunendo in una ciotola la farina, il burro a pezzetti, lo zucchero, il succo delle pesche, un pizzico di sale e lavorate con i polpastrelli il tutto fino a ottenere un composto a briciole. Riempite gli stampi per i 2/3 con l'impasto spiegato al punto 2 e cospargetelo con il crumble. Trasferite gli stampini in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti o finché vedrete le tortine dorare. Sfornatele e servitele fredde.

l'abbinamento

IL NOME FIOR D'ARANCIO NON DEVE INGANNARE, INFATTI SI CHIAMA ANCHE MOSCATO GIALLO, VISTA LA VERVE AROMATICA CHE NON SI FERMA AGLI AGRUMI E ABBRACCIA UNO SPAZIO DOVE TROVIAMO ERBE, SPEZIE, UNA VISSUTA FLOREALITÀ E, APPUNTO, LA FRUTTA GIALLA. A SECONDA DELLA MATURAZIONE DEI GRAPPOLI, I SENTORI VANNO DALLA PESCA TABACCHIERA ALL'ALBICOCCA ASCIUGATA AL SOLE, MENTRE IL SAPORE CONSERVA UNA NETTA AMABILITÀ, L'IDEALE PER PROTEGGERE LA DOLCEZZA DELLE TORTINE UN ATTIMO PRIMA DI METTERE TUTTO IN EQUILIBRIO. IL GIOCO RIESCE MAGNIFICAMENTE AL **FRIZZANTE DELLA COSTIERA**, UN FIOR D'ARANCIO COINVOLGENTE ANCHE NELLA SUA FRAGRANTE SEMPLICITÀ. LA MAGGIORE PROGRESSIONE DELLO **SPUMANTE SAN NAZARIO** METTE IN LUCE IL POTERE DI UN FIOR D'ARANCIO CHE VA OLTRE L'IMMEDIATA SENSAZIONE ZUCCHERINA E SI FA COMPLICE DEL DESSERT. RUSTICA E ARCHETIPICA È LA RELAZIONE CON LO **SPUMANTE LA ROSI**, IL QUALE SEMBRA ATTRAVERSATO DAGLI STESSI DADINI DI PESCA PRESENTI NELLE TORTINE; IL SUO PERSEVERARE TATTILE, PERCETTIBILE ANCHE CON L'IMPASTO, È PIÙ INCLINE ALLA FUSIONE CHE ALL'ACCOMPAGNAMENTO.

pazione del Carménère, sa muoversi nell'ambito dei piatti di terra e, a seconda della sua corposità e del suo grado di invecchiamento, può essere accostato dai primi piatti con intensi sughi di carne fino ai formaggi stagionati di latte ovino e caprino. Tra gli altri vitigni-vini rossi e neri dei Colli troviamo il Raboso che, per ora, è prodotto nelle versioni leggiadre e frizzanti da accompagnare agli insaccati giovani. In questa fase storica dell'enologia euganea si tenta di fare lo stesso anche nei bianchi, per esempio mettere insieme la salata aromaticità del Moscato bianco, che da solo funziona su creme e primi di verdure primaverili ed estive, con il vigore della Garganega, alla quale affideremmo il baccalà, dei frutti di mare dal sapore intenso o un formidabile risotto con crostacei. Lo Chardonnay manifesta la sua morbida e generosa duttilità adatta alle carni bianche, mentre il più timido e raffinato Pinot Bianco si abbina al pesce di mare cucinato al forno. Un discorso a parte merita il Moscato Giallo, che qui ha una sua Docg e un nome quanto mai indovinato, Fior d'Arancio, visti i profumi che genera e il sapore chiaramente dolce da accostare a un vasto panorama di dessert della pasticceria italiana, dalle delicate paste ripiene alle crostate farcite con confettura.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Cassiara Monteforche, 333 2376035, € 18 Soranzo è il leader della zona per la scelta naturale avvenuta in tempi non sospetti: il vino "base" preserva il contributo del Moscato bianco per le crêpes allo stracchino e pistacchi.



Bianco Olivetani Ca' Lustra, 0429 94128, € 11 Ereditate le radici dal padre Franco, Linda e Marco Zanovello le hanno rafforzate con un taglio euganeo tra Moscato e Tai, per gli involtini di melanzane, ricotta di capra e noci.



Raboso Rosato I Castagnucoli, 0429 647103, € 14 Le vigne di cinquant'anni sono a Cinto Euganeo; Nicola dal Santo custodisce la nascita del perlage, il suo Raboso frizzante va sull'insalata di gallina padovana con uvetta e pinoli.



Còvolo Rosso Vignale di Cecilia, 0429 51420, € 16 Paolo Brunello produce un verace rosso unendo un 70% di Merlot a un 30% di Cabernet Sauvignon, il risultato ci accompagna sulla tenerezza del petto d'oca al dragoncello.



Montelispida Rosso Castello di Lispida, 349 3416009, € 25 L'azienda di Sgaravatti è un riferimento eccelso, grazie alla difesa della vite nella produzione; sposiamo il ricercato Rosso alle sarde al pomodoro e olive nere.



Poggio Ameno Cabernet Quota 101, 049 5211322, € 14 - Il solo nome del vitigno indica che sono state usate entrambe le varietà, il garbato Franc con il solido Sauvignon, una miscela che gratifica il seitan con zucchine trifolate.



Fior d'Arancio Frizzante Alla Costiera, 3284350612, € 13 L'azienda biologica di Filippo Gamba riesce su tutte le specialità dei Colli, a cominciare dal formidabile Fior d'Arancio Frizzante, sentiamolo sulle frittelle ai fiori di sambuco.



Fior d'Arancio Colli Euganei Spumante San Nazario, 347 3012505, € 13 La biodinamica guida le scelte dell'azienda che ha le vigne in eccellenti posizioni: qui nasce uno Spumante finissimo da servire con la ciambella agli agrumi.



Fior d'Arancio Colli Euganei Spumante La Rosi, 349 2341093, € 14 Ricevuta l'azienda dalla mamma, Elisa Moretti ha accresciuto la vitalità e la cura di vigneti: esemplare è lo Spumante che gratifica la torta di carote con yogurt e mandorle.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

CI VORREBBE UNA MODERNA CANTINETTA DA APPARTAMENTO PER GARANTIRE LA TEMPERATURA DI SERVIZIO DI CIASCUNA TIPOLOGIA DEI COLLI EUGANEI. A 6-8° VA LA DOLCEZZA DEGLI EFFERVESCENTI A BASE DI FIOR D'ARANCIO, COSÌ DA FONDERE IL PERLAGE E CONSERVARE L'EQUILIBRIO DELLA FRESCHEZZA. A 10° SERVIAMO I BIANCHI SECCHI VINIFICATI SENZA LE BUCCE; APPENA LA PELLICOLA VIVE A CONTATTO COL MOSTO, VEDI I ROSATI E I BIANCHI MACERATI, REGOLIAMO A 12-14°, UN LIVELLO ADATTO ANCHE AI ROSSI GIOVANI E IMMEDIATI. GRATIFICHIAMO I TAGLI TRA IL MERLOT E I CABERNET A 16-18°, VINI CHE SI EVOLVONO NELL'ARCO DI 15-20 ANNI.





TROFIE CON CREMA DI ZUCCHINE E PANCETTA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

350 g di trofie fresche – 200 g di zucchine novelle – 1 scalogno – 2 rametti di maggiorana – 100 g di patate sbucciate – 40 g di pancetta tesa – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero in grani

1 Sbucciate lo scalogno e tritatelo, lavate e mondate le zucchine e riducetele a rondelle, tagliate la patata a fettine sottili. Scaldate 4 cucchiai di olio in una padella, unite il trito di scalogno, lasciatelo stufare dolcemente per 2 minuti, aggiungete le fettine di patata e un mestolino di acqua bollente, poi cuocete per 5 minuti.
2 Aggiungete le zucchine e una presa di sale e proseguite la cottura per 3-4 minuti finché risulteranno morbide. Trasferite il tutto nel bicchiere di un mixer a immersione, unite le foglioline di maggiorana e una macinata di pepe e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Tostate la pancetta in una padella antiaderente e scolatela su carta da cucina.
3 Cuocete le trofie in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatele e conditele con la crema di zucchine diluita con un mestolino dell'acqua di cottura della pasta. Cospargete la pancetta sbriciolata e completate con una macinata abbondante di pepe.

La Distilleria Kyoto presenta *Ki No Bi*

Un nuovo e unico distillato prestige KI NO BI "The Beauty of Season," creato con botaniche giapponesi provenienti dal nord di Kyoto e prodotto dalla Distilleria Kyoto, è il primo gin artigianale prodotto in piccoli lotti, con un cuore e un'attenzione per i dettagli, la cura e la precisione che caratterizzano il miglior artigianato giapponese. Un prodotto nato da un'intensa collaborazione con i partner della comunità agricola che forniscono parte delle 11 botaniche chiave.



ROCCA DEI FORTI

Cantine Togni Vino Spumante Ribolla Gialla Brut Millesimato

Spumante millesimato che nasce dalle uve del vitigno Ribolla Gialla. Giallo paglierino, richiama sentori di ginestra e di muschietto. Sapido, fresco ed equilibrato. Ideale con arrosti di pesce ed insalate di mare.



Monge

NATURAL SUPERPREMIUM ALL BREEDS ADULT MONOPROTEIN MAIALE CON RISO E PATATE

Un alimento completo per cani adulti di tutte le taglie, disponibile nel formato da 2,5 kg e 12 kg. Specificamente sviluppato pensando al benessere del tuo cane grazie alla presenza di sostanze nutritive di qualità frutto della ricerca Made in Italy. Prodotto formulato con un'unica fonte proteica animale, il maiale è il primo ingrediente, e con l'inclusione di carne fresca per una digeribilità e appetibilità ottimale. Senza coloranti e conservanti artificiali aggiunti.



ALCE NERO

ZUPPA FAVE E CIME DI RAPA

Grazie all'esperienza dello Chef Simone Salvini, Alce Nero lancia una ricetta innovativa e caratterizzante per il mercato. Il segreto è nella combinazione degli ingredienti: grazie alle fave è presente una fonte proteica, i carboidrati sono garantiti dal farro e una parte di fibre è fornita dalle verdure, come le cime di rapa e i broccoli. La ricetta è poi arricchita con l'olio extra vergine di oliva dei soci olivicoltori del gruppo Alce Nero.





VIPITENO

YOGURT BIOLOGICO INTERO DA LATTE FIENO AL GUSTO ARANCIA

Per l'arrivo dell'estate, Latteria Vipiteno propone lo yogurt biologico intero da latte fieno al gusto arancia, fresco, saporito e cremoso. È composto da semplici ingredienti di qualità, quali yogurt intero e preparato all'arancia, tutti provenienti da agricoltura biologica. Contraddistinto dal sigillo "Da latte fieno" lo yogurt biologico al gusto arancia è vellutato e ricco di fermenti lattici vivi che racchiudono tutto il genuino sapore del Latte Fieno di montagna.

LUCIANA MOSCONI
Pasta secca all'uovo Fettuccine

Qualità senza compromessi. Accurata selezione delle materie prime 100% italiane: solo semola di grano duro di prima estrazione e uova fresche di categoria A. Doppio impasto e lavorazione della sfoglia del tutto simile all'antico mattarello senza utilizzo di presse meccaniche per evitare stress termici, essiccazione lentissima e a bassa temperatura di 24 ore per preservare la straordinaria bontà delle materie prime. Il risultato: una sfoglia unica, ruvida e porosa pronta ad abbracciare ed esaltare ogni tipo di sugo.





In queste pagine: ceramiche Easy Life boutique. Indirizzi a pagina 114

Schüttelbrot

CROCCANTE, PIATTO E MOLTO AROMATICO IN ALTO ADIGE SI PRODUCE DA SECOLI PER AVERE SEMPRE PRONTO UN PANE CHE SI CONSERVA PER MESI SENZA PERDERE IL SUO INCONFONDIBILE PROFUMO DI SEGALE ED ERBE DI MONTAGNA

di Silvia Bombelli, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

In Alto Adige ogni valle ha il suo pane tipico. Se ne contano decine e decine preparati con mix di farine locali e profumati con semi ed erbe di montagna. Il pane qui è tanto importante che ogni anno gli sono dedicate feste e sagre, oltre al famoso Mercato del pane di Bressanone (prossima edizione 29 settembre al 1°ottobre) che ogni anno accoglie turisti e golosi da ogni dove con sacchi di farina e dimostrazioni organizzate dai panettieri in piazza per scoprire tutti i trucchi per impasti perfettamente lievitati. Tra le tante varietà che spesso portano il nome del paesino d'origine, ce n'è una originaria della Valle Isarco che nella provincia autonoma di Bolzano si trova dappertutto. È lo Schüttelbrot, un pane da dispensa secco e croccante, dall'alveolatura irregolare e piacevolmente aromatico di cui si trova traccia nei ricettari antichi fin dal Medioevo. A base di segale, cereale utilizzato anche per generare il lievito madre, nel 2020 ha ottenuto il marchio Igp Alto Adige, grazie all'impegno di alcuni produttori dell'Associazione Südtiroler Schüttelbrot Igp. Se ne sfornano oltre 850 tonnellate all'anno e grazie alla notevole durata (si conserva per un anno e mezzo) è molto richiesto anche all'estero, Australia e Canada in primis. Evidentemente, quindi, si sposa bene con molti ingredienti di ogni latitudine e non solo con i grandi classici tirolesi: speck, Kaminwurzen (salsicciotti affumicati), prosciutto di cervo, Graukäse, mele e kren. Come si legge nell'Ordinamento tirolese dei fornai del 1610, il suo nome deriva dalla scossa che si dà all'impasto morbido per appiattirlo e assicurargli la forma circolare. Si prepara

dove trovarlo

In origine lo Schüttelbrot si preparava soprattutto nella Valle Isarco, ma è stato "adottato" in tutto l'Alto Adige. Viene prodotto anche a livello industriale, quindi si può acquistare nei supermercati più forniti e online. Ce ne sono di più piccoli, sottili e friabili, come quelli della Val Venosta, mentre quelli originari sono più duri e spessi (0,5-1,5 cm di spessore e diametro variabile). Per aromatizzarli, come da disciplinare di produzione dell'Igp, si usano malto di frumento o di orzo e semi di finocchio, cumino selvatico, trigonella, anice e coriandolo.

INSALATA DI SCHÜTTELBROT CON SPINACINI E POMODORI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

2 fette di Schüttelbrot – 200 g di spinaci novelli – 250 g di pomodorini ciliegia rossi e gialli – 8 fette di pancetta stesa – 100 g di yogurt bianco naturale – 1/4 di limone – 1 cucchiaino di zucchero – sale – pepe

1 Lavate gli spinaci e asciugateli con la centrifuga per insalata. Lavate anche i pomodorini, asciugateli e tagliateli a metà. Rosolate la pancetta in padella senza aggiungere grassi finché diventa croccante e trasferitela su carta da cucina. Tenete da parte 4 fette.
2 Tritate finemente la pancetta restante e mescolatela in una ciotola con lo yogurt, il succo del limone, 1 cucchiaino di acqua e lo zucchero fino a ottenere una salsa omogenea. Regolate di sale e pepe.
3 Riunite gli spinacini, i pomodorini e le fette di pancetta nei piatti, spezzettatevi lo Schüttelbrot e completate con il condimento preparato.

con farina di segale, frumento, poco lievito, pasta madre ed erbe di campo aromatiche. "Un tempo c'erano regioni in cui si faceva lo Schüttelbrot, come la Valle Isarco da Naz-Sciaves a Cornedo, mentre in altre zone si preparava il classico pane morbido sudtirolese", spiega Evi Weissteiner, laureata in storia e collaboratrice scientifica al Museo provinciale degli usi e costumi di Brunico. "In ogni maso i contadini cercavano di avere mulini o forni propri per essere autosufficienti e coltivavano la segale, il grano da pane delle regioni settentrionali e delle valli alpine fin dall'Età del Ferro. Il frumento, infatti, poteva maturare solo fino a 1.300 metri, la segale, l'orzo e l'avena, invece, fino a 1.800", continua. In tempi di magra si mescolava persino la farina di segale con quella d'orzo o d'avena, patate, pere, mais, fave, castagne o ghiande. "La pasta madre e i pani a forma di pagnotta si diffusero a partire dal XIII secolo. I contadini preparavano il pane secondo la tradizione familiare. Poiché lo facevano raramente (2-4 volte l'anno), mangiavano soprattutto pane secco sminuzzato". A differenza di questi tipi di pane lo Schüttelbrot nasceva già duro subito dopo la cottura, quindi non ammuffiva e si conservava facilmente. In origine si trattava probabilmente di una torta piatta cotta su pietre calde da cereali schiacciati non lievitati. Oggi è una delizia rivisitata da alcuni chef, anche per preparare tagliatelle e canederli frullandolo e aggiungendolo agli impasti. Ma l'uso classico dello Schüttelbrot prevede di dare un colpo secco con il pugno al centro per spezzettarlo, metterlo nel cestino e distribuirlo ai commensali per merende conviviali.



nel numero di settembre



Conoscete i **MAZZETTI GUARNITI**? Sono mix di erbe e aromi che danno un sapore speciale a pollo, zuppe o conchiglie. Perfetti per prolungare l'intensità della tavola estiva, i piatti di **PASTA** condita con fichi, funghi, frutta secca... E i **DOLCI**: voluttuose creazioni con il **LIMONE**. Fresche, sì, ma non troppo!

in edicola dal 22 agosto

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

agosto 2023

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Aura Basso, Silvia Cappuzzello, Laura Cereda, Claudia Compagni, Emanuela DeSantis, Ernesto Fagiani, Gian Marco Folcolini, Riccardo Lagorio, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Massimo Montanari, Francesca Moscheni, Ambra Poli, Chiara Risolo, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- BALLARINI DISTR. DA ZWILLING, zwilling.com
- BEKO, beko.com
- BIALETTI, bialetti.com
- BOTTIGLIE E VASI, bottiglie-e-vasi.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CARLO MORETTI, carlomoretti.com
- CLAYLAB, claylab.it
- DESIGN MARKET, design-market.eu/it
- DUALIT DISTR. DA PHORM(A), phorma.com
- EASY LIFE BOUTIQUE, easylife.boutique
- EKADEA, ekadea.com
- ETSY, etsy.com
- FALCON ENAMELWARE, falconenamelware.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- GERMINIANO COZZI 1765, germinianocozzi1765.it
- H&M HOME, hm.com
- HABITAT, habitatitalia.com
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- JARS CERAMISTES, jarsceramistes.com
- KAVE HOME, KaveHome.com
- KITCHNAID, kitchenaid.it
- LSA INT.AL DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- L'ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- LABELLEMMAÜS, label-emmaus.com/fr
- LANDMADE, landmade.fr
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LIBERTY, libertylondon.com
- MVH, mvh.it
- MARCATO, mvh.it
- MARINA C., marinac.it
- ONCE MILANO, oncemilano.com
- PAMONO, pamono.it
- PERAGA, peragashop.com
- PINTINOX, pintinox.com
- RUSSELL HOBBS, russellhobbs.com
- SAGE DISTR. DA PHORM(A), sageapplinces.com - phorma.com
- SANDRA FAGGIANO, sandrafaggiano.com
- SMEG, smeg.it
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- SODASTREAM, sodastream.it
- STAUB DISTR. DA ZWILLING, zwilling.com
- STEBA DISTR. DA SCHOENHUBER, schoenhuber.com
- STORIGRAPHIC, storigraphic.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- VIRGINIA CASA, virginiacasa.it
- WEISSESTAL, weissestal.it
- ZARA HOME, zarahome.com
- ZWILLING, zwilling.com



ANGIMBÉ
CUSUMANO